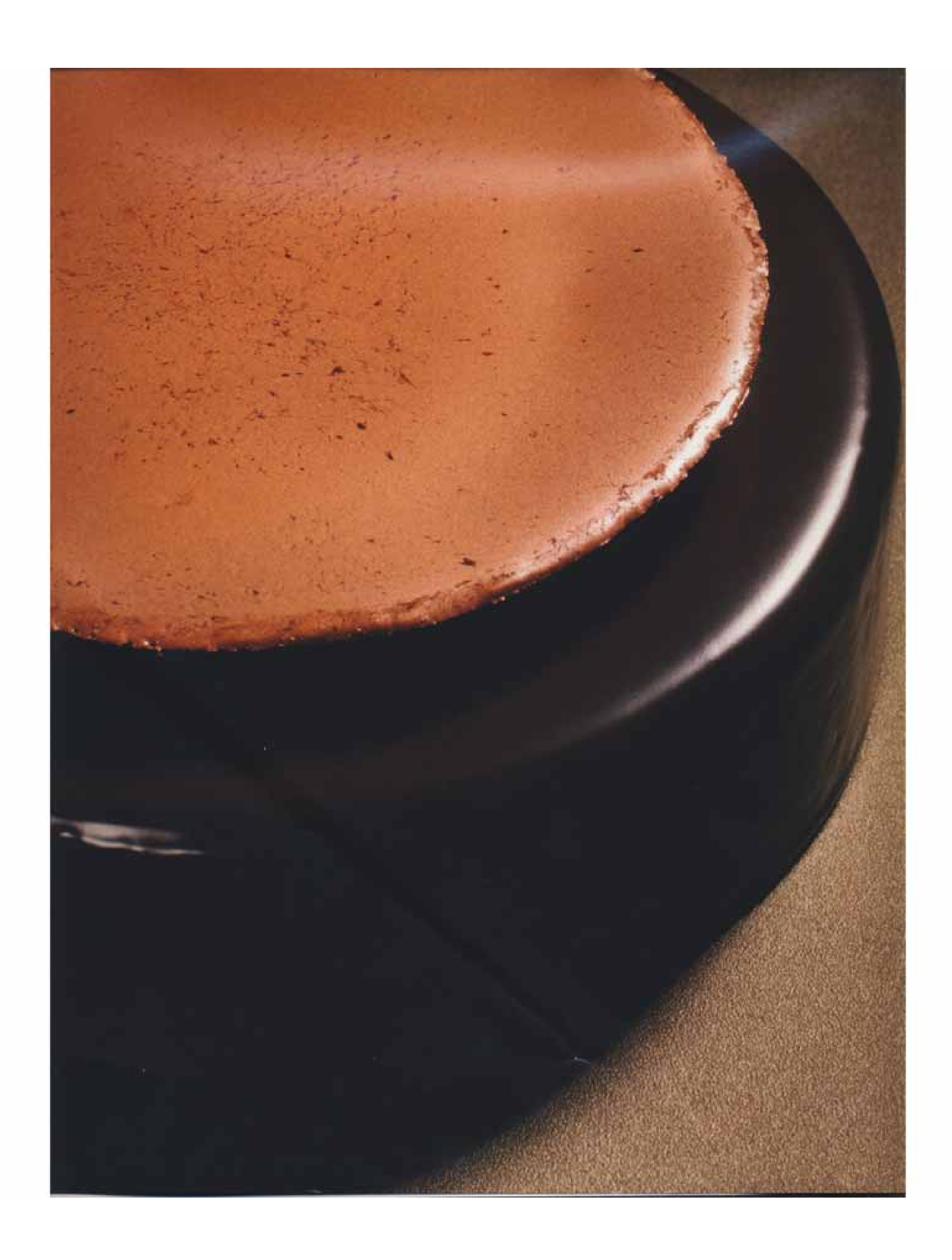
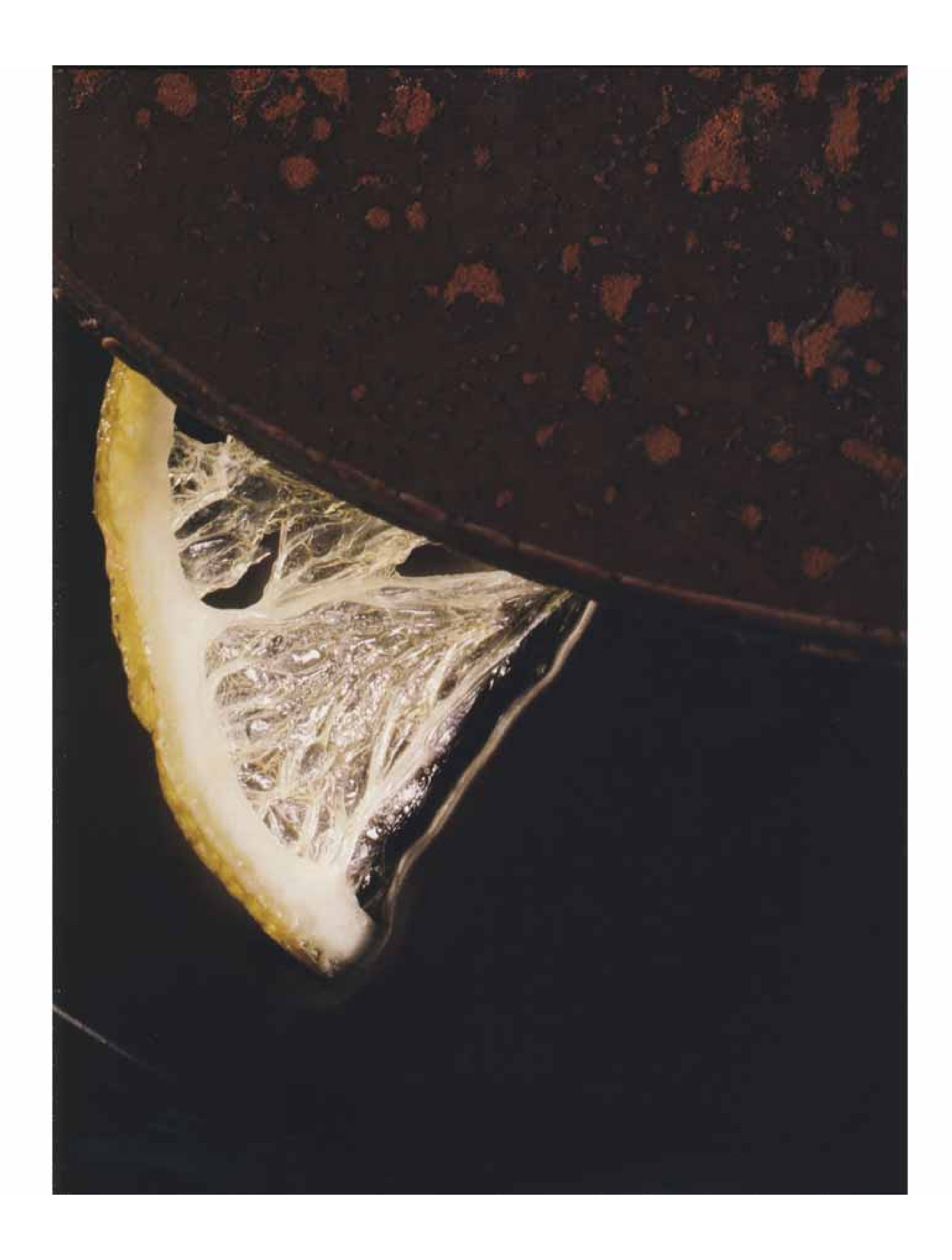
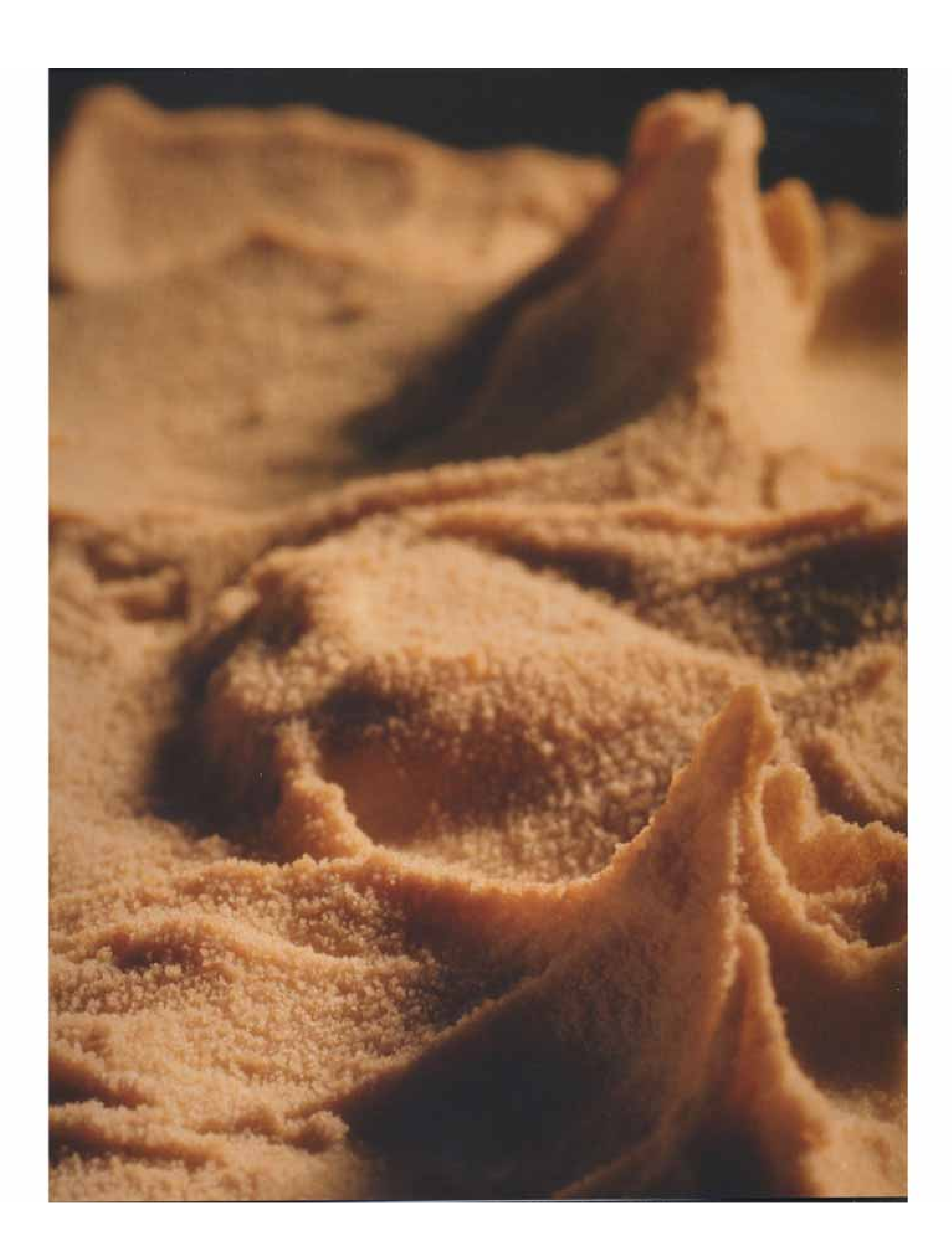
ph10
pâtisserie pierre hermé

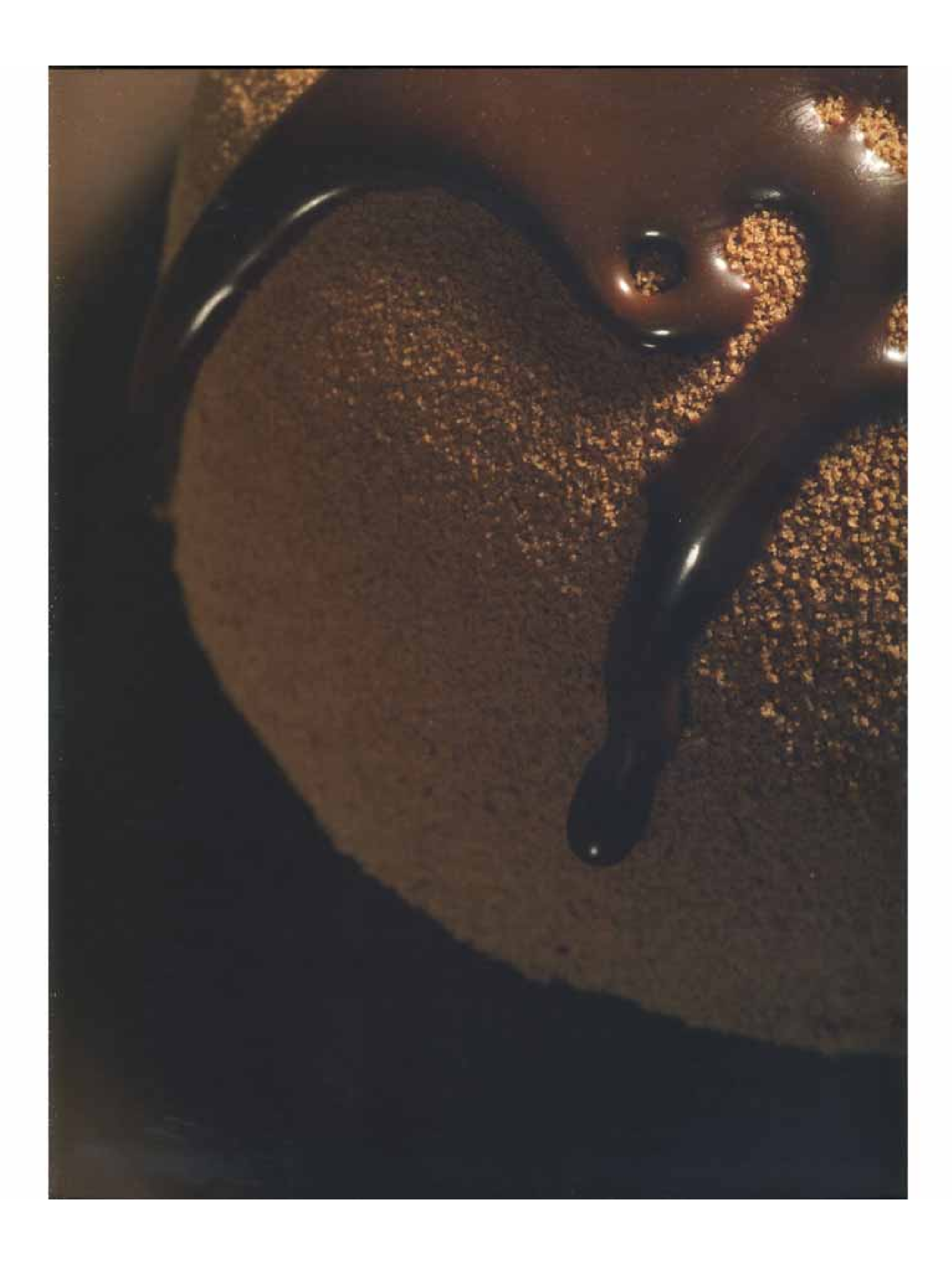
agnès viénot éditions

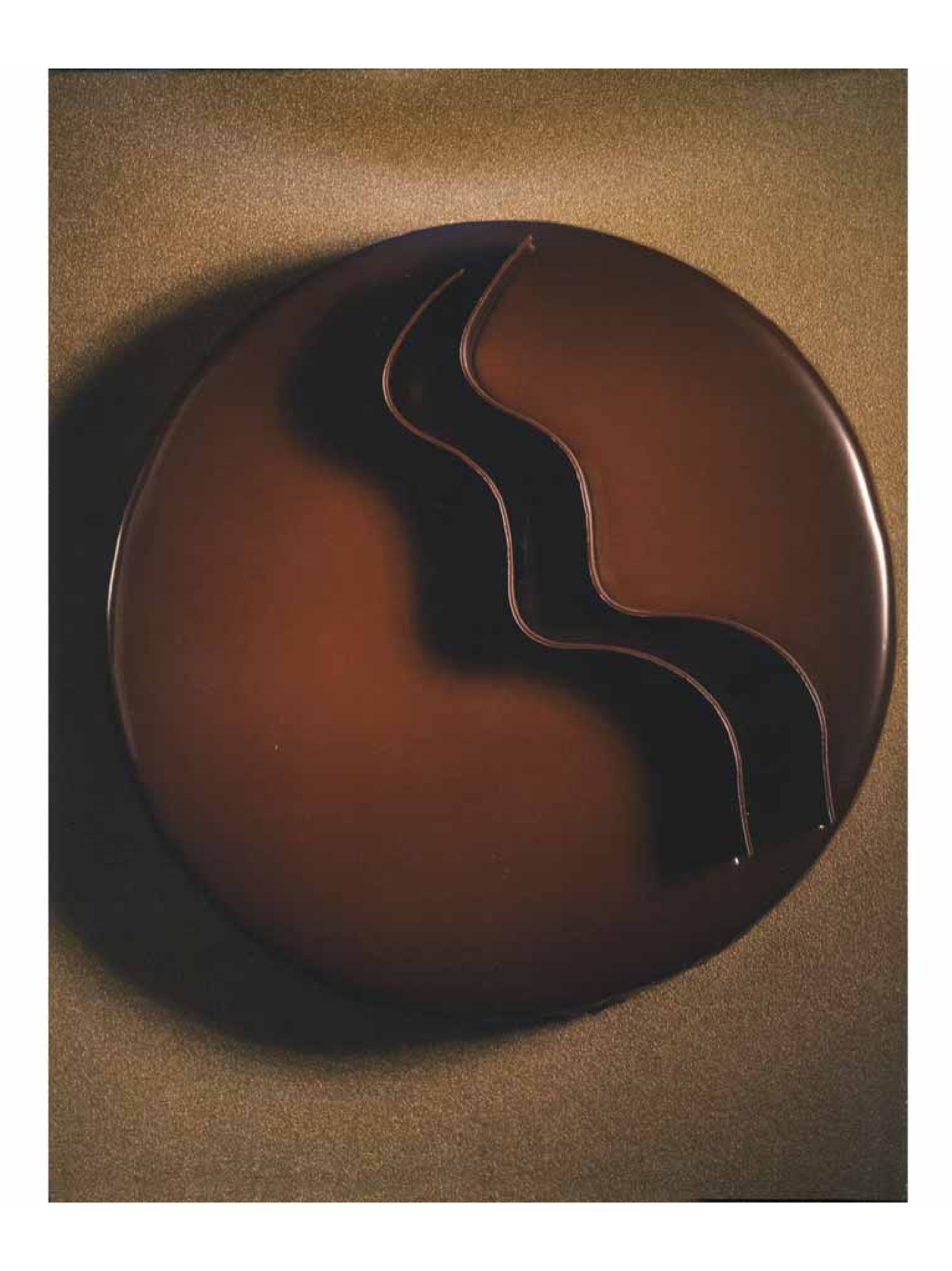








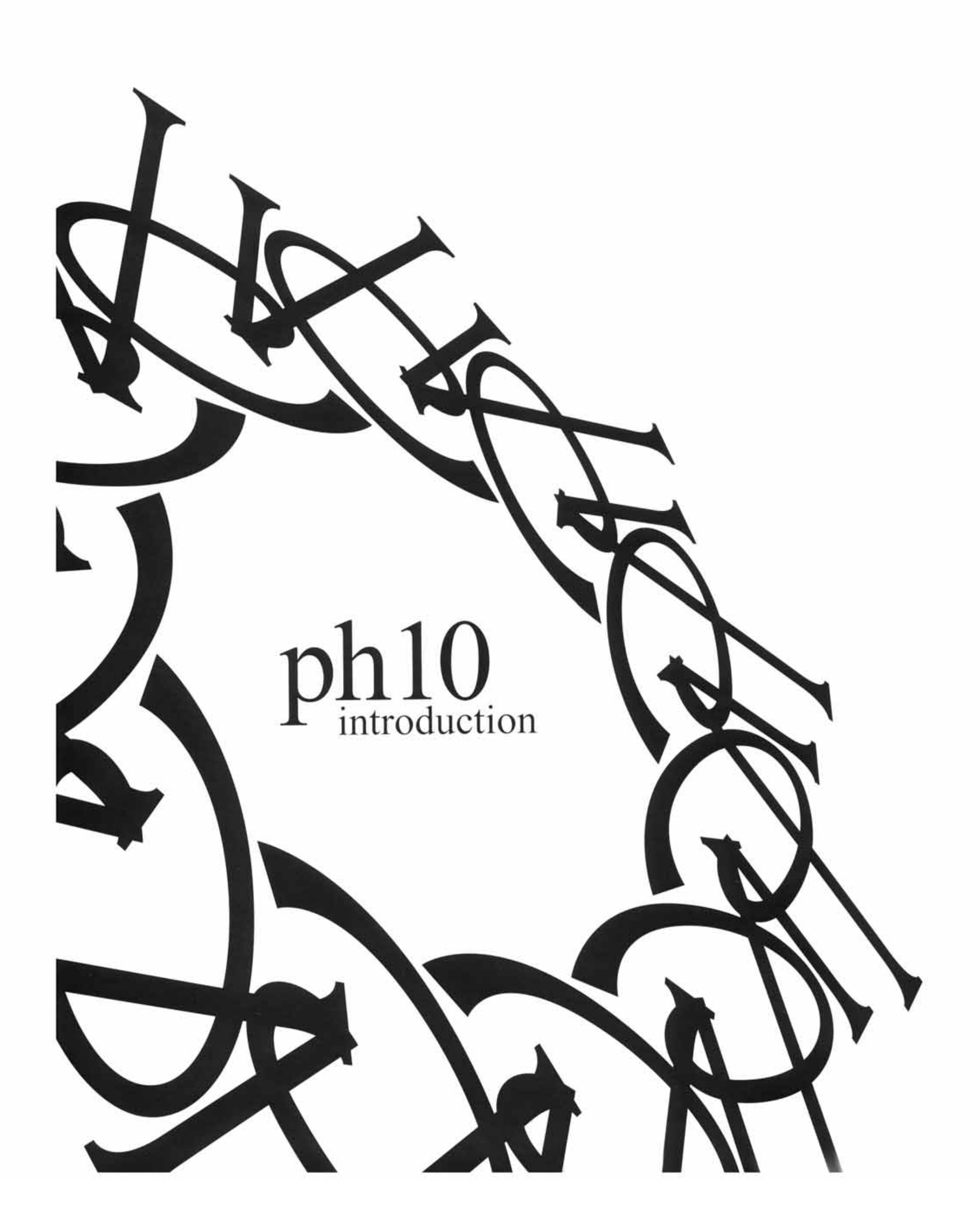




ph10
pâtisserie pierre hermé

directrice de collection frédérick e. grasser-hermé
photographies karel kuehne
direction créative sascha lilic
direction artistique giorgio martinoli

agnès viénot éditions
11 rue jean-de-beauvais paris V^e



ph10
introduction

Dix ans de collections. Dix années de création.

Les idées respirent l'air du temps. Elles se nourrissent des rencontres, subissent les humeurs. Elles partent parfois en voyage, s'émerveillent devant une banale trouvaille... Certaines se présentent naturellement, avec simplicité.
A l'inverse, d'autres, doivent faire antichambre pendant de longs mois, mûrir à l'ombre de mes envies du moment. Certaines sombrent dans l'oubli, puis resurgissent, comme douées de leur vie propre. Toutes ont en commun le plaisir de manger.
L'envie permanente de me promener dans mon univers de goûts, de textures, de sensations et de plaisirs.

Pour en parler, dix regards. De près, de loin. Dix éclairages, particuliers, émouvants, sensibles, bienveillants, et cultivés pour donner à penser avant de se régaler.

Pierre Hermé

Cuando nos preguntan cual es el mejor cocinero del mundo siempre consideramos que se trata de una cuestiôn sin respuesta, ya que resulta muy dificil medir los méritos de cada profesional y establecer una clasificaciôn. Lo que si es posible es destacar a los mas importantes, a los que han abierto caminos que luego han aprovechado los que les han seguido, a los que han creado estilo, a los que tienen una significacién especial dentro de su oficio. Y en este sentido, cuando nos trasladamos al mundo de la pasteleria el nombre de Pierre Hermé brilla con luz propia.

Conocimos a Pierre o, mejor dicho, su trabajo, a principios de la década de 1980 a través de su escaparate en Fauchon, un lugar de peregrinacién al que acudiamos como si fuera un ritual al aterrizar en Paris. Resulta extraiio pensar que cuando nosotros empezamos él ya era el pastelero de este legendario establecimiento, pese a su juventud, y que veinte años mas tarde sus propuestas siguen siendo igualmente revolucionarias. Con Pierre Hermé descubrimos un nuevo mundo en la pasteleria, que mardi a toda una generación. Quizà fue también el primer pastelero que quiso establecer un diàlogo entre la cocina y la pasteleria, inexistente hasta entonces, ya que se trataba de dos mundos muy separados.

Si tuviéramos que elegir a la persona que mejor sabe corner, al gourmet por excelencia, el elegido sería una vez mas Pierre Hermé. Y este es uno de los motivos que lo han mantenido en primera línea de su profesión. Pero las razones de su importancia son tantas que nos alegra por primera vez saltarnos nuestras reticencias a la hora de calificar a los profesionales. Y afirmamos plenamente convencidos que nos encontramos ante el mejor pastelero del mundo.

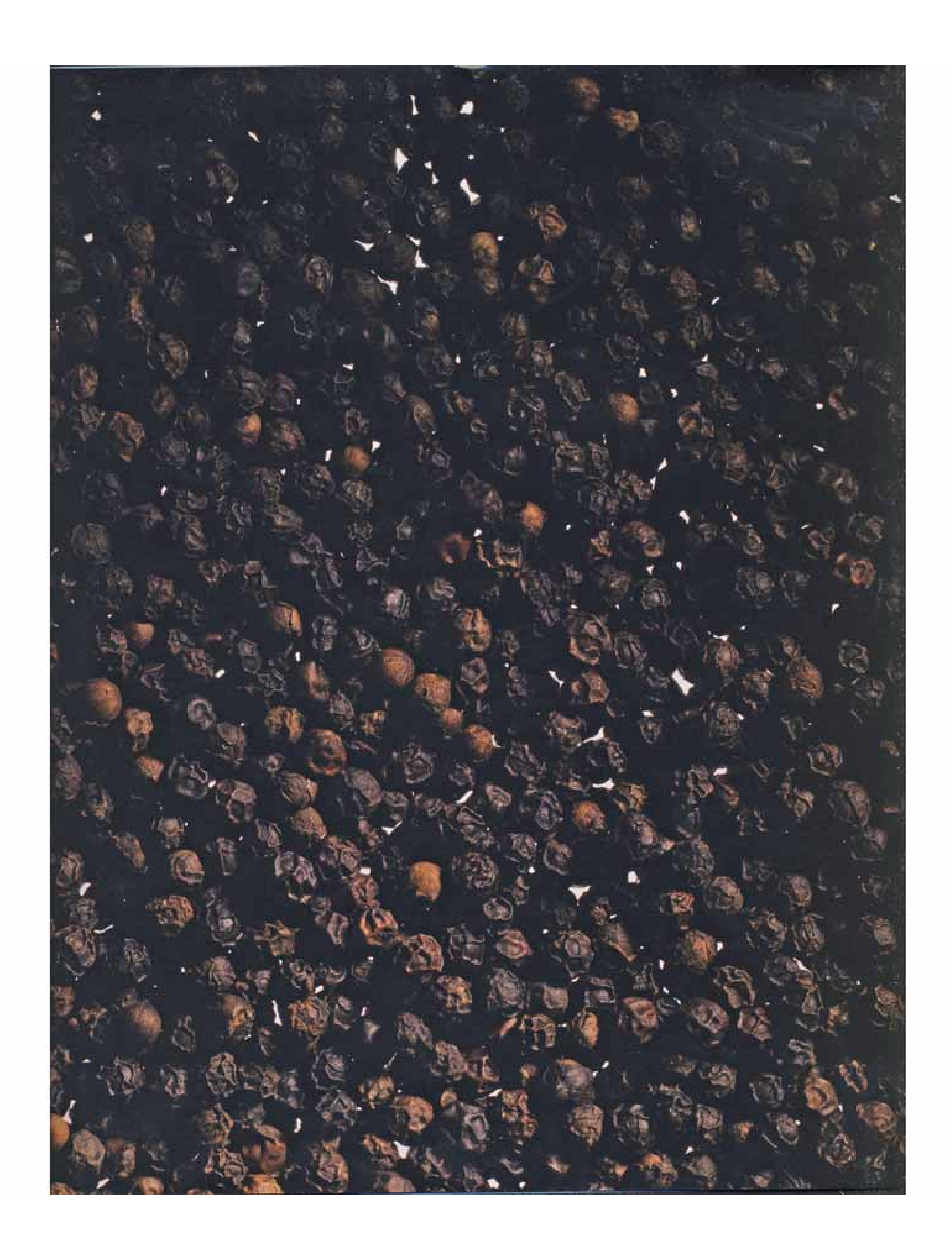
Ferran Adria, chef cuisinier

Nous considérons toujours que la question de savoir quel est le meilleur cuisinier au monde est sans réponse parce qu'il est très difficile de mesurer les mérites de chaque professionnel et d'établir un classement. Ce qui est possible, par contre, c'est de remarquer les plus importants, ceux qui ont ouvert des chemins empruntés ensuite par d'autre, ceux qui ont créé un style, ceux qui ont donné un nouveau sens à leur métier. Dans ce sens, dans le monde de la pâtisserie, le nom de Pierre Henné brille d'une lumière propre.

Nous avons connu Pierre, ou plutôt son travail, au commencement des années 80 par sa vitrine à Fauchon, un lieu de pèlerinage où nous nous rendions, comme s'il s'agissait du rituel obligé, en arrivant à Paris. Il est étrange de penser que, quand nous commencions, lui était déjà - malgré sa jeunesse - le pâtissier de cet établissement légendaire, et que, vingt ans après ses propositions continuent d'être pareillement révolutionnaires. Avec Pierre Hermé, nous avons découvert un nouveau monde dans la pâtisserie qui a marqué toute une génération. Il a peut-être même été le premier pâtissier à vouloir établir un dialogue entre cuisine et pâtisserie, qui n'existait pas auparavant puisqu'il s'agissait de deux univers très différents.

Si nous devions choisir la personne qui sait le mieux manger, le gourmet par excellence, l'élu serait une fois de plus Pierre Henné. Et c'est pourquoi -entre autres choses- il s'est maintenu en première ligne de sa profession. Mais les raisons de son importance sont si nombreuses que nous nous réjouissons d'ignorer nos réticences à classer les professionnels. Et nous affirmons que nous nous trouvons devant le meilleur pâtissier du monde !

(Traduit du catalan par Tabita Peralta)





PH Maître

Comment mesure-t-on l'excellence d'un macaron ? Au changement de couleur d'un macaron-mètre quand celui-ci passe sur la langue ? S'il varie du marron au rose, puis au vert, peut-on dire que l'excellence dudit macaron est passée du neutre au basique à l'ultime ?
Que ceux qui mesurent l'excellence du Maître PH à ses seuls macarons courent vite à Bonaparte, Vaugirard ou à Tokyo, car c'est eux qui vont être verts d'avoir ignoré tout le reste.

Pour être aussi talentueuses, les créations Pierre Hermé doivent bien contenir un secret férocement gardé par le Maître éponyme. Avez-vous déjà tenté de lui soutirer ses trucs de pâtissier, ses inspirations ? La réponse est invariable, il faut aimer ce que l'on fait et être son propre Client, utiliser les meilleures matières premières, être curieux... bref, if noie le poisson ! If refuse obstinément d'expliquer d'où vient son génie, c'est un scandale !

D'ailleurs existe-t-il vraiment ce Pierre Hermé ? Enquête sur un PH-Maître.

La première fois que j'ai vu Pierre Hermé, il me regardait d'en bas, debout dans un escalier en spirale présentant un gâteau avec un incroyable air de ne pas y toucher, la main d'une inconnue tentant de lui dérober son éclair. Nous étions à 10 000 mètres d'altitude. Lui, en photo dans le magazine d'une compagnie aérienne française, moi, effondré dans mon siège, découvrant béatement que la pâtisserie pouvait aussi se concevoir comme une collection de haute-Couture : que n'y avais-je pensé plus tôt ?

La deuxième fois que je vis Pierre Hermé, il était assis en face de moi, dans un restaurant. Un déjeuner en tête-à-tête avait été fomenté par une bonne fée carabosse et je n'étais pas chocolat, c'était bien lui, avec son Laguiole et sa petite boîte de sel de Guérande posés sur la table. Discrètement, je m'étais d'abord initié tout-seul-comme-un-grand à la PH-maîtrise en allant incognito rue Bonaparte goûter un Ispahan par-ci, un macaron à l'huile d'olive par-là, et aussi quelques classiques revisités comme le merveilleux Kougelhopf individuel ou le croissant aux amandes. Cela m'avait déjà mis baba... Mais se retrouver face à lui, quel b'honneur. Le déjeuner passa trop vite, mais le lien parfum-pâtisserie était établi : à la bonne heure !

Au fil de nos rencontres, j'ai peu à peu compris comment fonctionne ce bonhomme si timide. Tout est dans le regard. A force de croire que les artistes se définissent principalement en proportion de leur organe sensoriel préféré (comme si j'avais un gros nez ?), on pourrait oublier qu'ils ont aussi un cerveau, et dans le cas de Pierre Hermé, un esprit. Et qui mieux que l'oeil peut révéler l'esprit qui se cache derrière ? Son regard est encre, droit, perçant avec un imperceptible vacillement rythmique, comme pour assurer en permanence la focale et le diaphragme au plus fin. Bref, il scrute, puis il enregistre. J'ai été nombre de fois bluffé par sa mémoire, il se souvient de tout. Il m'hallucine, il voit tout : Pierre Hermé devant un tableau de Francis Bacon, c'est de la résonance magnétique nucléaire.

Et les saveurs dans tout cela ? Comment un texte écrit par un nez peut-il omettre d'en parler ? Certes, mais n'est-il pas dangereux de vouloir toujours tout expliquer ? Allez je me lance : moi je pense que le secret de son Ispahan vient du mariage délicat d'une fleur - la rose - dont la facette fruitée est amplifiée par un fruit - les framboises, et portée à son paroxysme grâce aux litchis ; trois arômes dont le dénominateur commun est la fraîcheur rosée. Et comme il faut garder un équilibre en toute chose, Maître PH sort de son chapeau une incroyable crème au beurre dont les arômes doux, enveloppants et frais vont servir de fil conducteur aux précédents, bref, elle va mettre tout le monde d'accord. Puis, malin comme un singe, sachant que cette construction a besoin de rythme sensorief, il décide d'enserrer le tout entre deux macarons à la rose pour varier le croquant et le fondant. Essayez d'en faire autant maintenant que vous savez comment cela fonctionne ... Vous séchez ? Allez, PH vous le montre une deuxième fois, mais vous suivez bien maintenant, d'accord ? Madame Figaro : prenez une goutte de fleur d'oranger, faites lui rencontrer quelques fruits frais bien choisis, mettez le tout sur une brioche polonaise imbibée de crème brûlée à la fleur d'oranger. Le croquant ? Il vient des fruits... Le fondant ? C'est la brioche imbibée qui s'en charge. La Dame en question, c'est de l'Ispahan inversé, comme la pâte feuilletée du Maître. Art du contre-pied, très fort.

Même dans ses chocolats le crazy Monsieur H fait valser arômes et saveurs et leurs fait lever la jambe. Là, ça tient carrément du cinémascope, c'est *Moulin Rouge* avec Nicole Kidman. Le scénario est parfait, les acteurs sont beaux et le metteur en scène efficace. Tout commence par un coup de dent innocent dans un chocolat. Première impression, c'est du chocolat. Puis très vite on est envahi par une mélodie poudrée et amandée de Fève Tonka, un rien enivrante, un derviche tourneur entamant une ronde. Ce qui suit est surprenant, parce que justement c'est dans un second temps : la vanille qui apporte son soutient à la fève Tonka qui elle-même s'éteint, et le derviche n'en finit pas de tourner ! Cela s'appelle Barbade.

Quand je pense que c'est en vente libre... mais que fait la police ?

A franchement parler, tout ce que je viens d'écrire n'a que peu d'importance. Après tout il ne s'agit que de manger, n'est-ce pas ? Aussitôt avalé, vite et bien digéré, presque aussi vite oublié. Quoique. Le point commun entre mes créations (les parfums) et celles de Pierre Hermé, c'est tout de même le souvenir, non ? D'ailleurs il paraîtrait que la fameuse madeleine de qui-on-sait, selon des chercheurs ayant analysé l'ADN des miettes retrouvées sur le tapis de la famille Proust, serait en réalité un macaron à la truffe blanche de chez quion-sait. Enfin, j'ai lu cela dans le « *Du Herméci Code* ».

Pour finir, qui dit souvenir, dit émotion. Alors avant de vous rendre à votre lecture gourmande, laissez-moi vous conter une dernière histoire. Il y a quelques temps, j'ai eu l'honneur de goûter les dernières créations de la Maison Hermé, invité par PH-Maître en son bureau de la rue Bonaparte. Nous étions avec une de ses fidèles amies et complices, goûtant notre plaisir de déguster quelques nouveautés auprès du Maître. Un macaron, un gâteau, un chocolat, puis une nouvelle verrine appelée Emotion Ludic : fraises, coquelicots, mini guimauves : puissantes évocations d'une enfance douiflette. Croyez-le ou pas : j'ai pleuré.

Alors je vous le dit tout de go, après enquête et vérification, Pierre Hermé n'existe pas puisqu'il est en chacun de nous : il sommeille dans nos gènes, il coule dans nos veines et électrise nos neurones.

D'ailleurs, si Cocteau avait connu Pierre Hermé, plutôt que de parler d'Amour, il aurait certainement dit : « il n'y a pas de Pierre Hermé, il n'y a que des preuves de Pierre Humé ». Enfin, je crois.

Jean-Michel Duriez, parfumeur-créateur de chez Jean Patou, Paris.

Le goût du bon

D'abord, un patronyme. Pierre Hermé. Et une superbe contradiction entre nom et prénom, qui dit beaucoup de l'homme et de sa recherche.

A une lettre près, le « s » (comme saveur ? comme salé ? comme sucré ?), Hermès. Autrement dit, le dieu des mélanges, des rencontres et de tous les commerces, échanges des marchandises comme des sentiments. Gardien des carrefours, il est la divinité des limites et des frontières, qui met en rapport et unit les opposés : entre le visible et l'invisible (voilà pourquoi il est le dieu des voleurs qui font disparaître les objets, et aussi celui des magiciens !), entre vivants et morts, entre hommes et femmes, entre esprit et matière. Hermès, c'est le dieu toujours en mouvement, en quête inlassable. Il vole plutôt qu'il ne marche. Il est le dieu de l'espace parcouru où l'arrêt n'est qu'une étape, tout en inquiétude, jamais en repos. Celui de cette intelligence rusée et souvent espiègle que les Grecs appelaient la mètis (μετις) et que nous retrouverons bientôt.

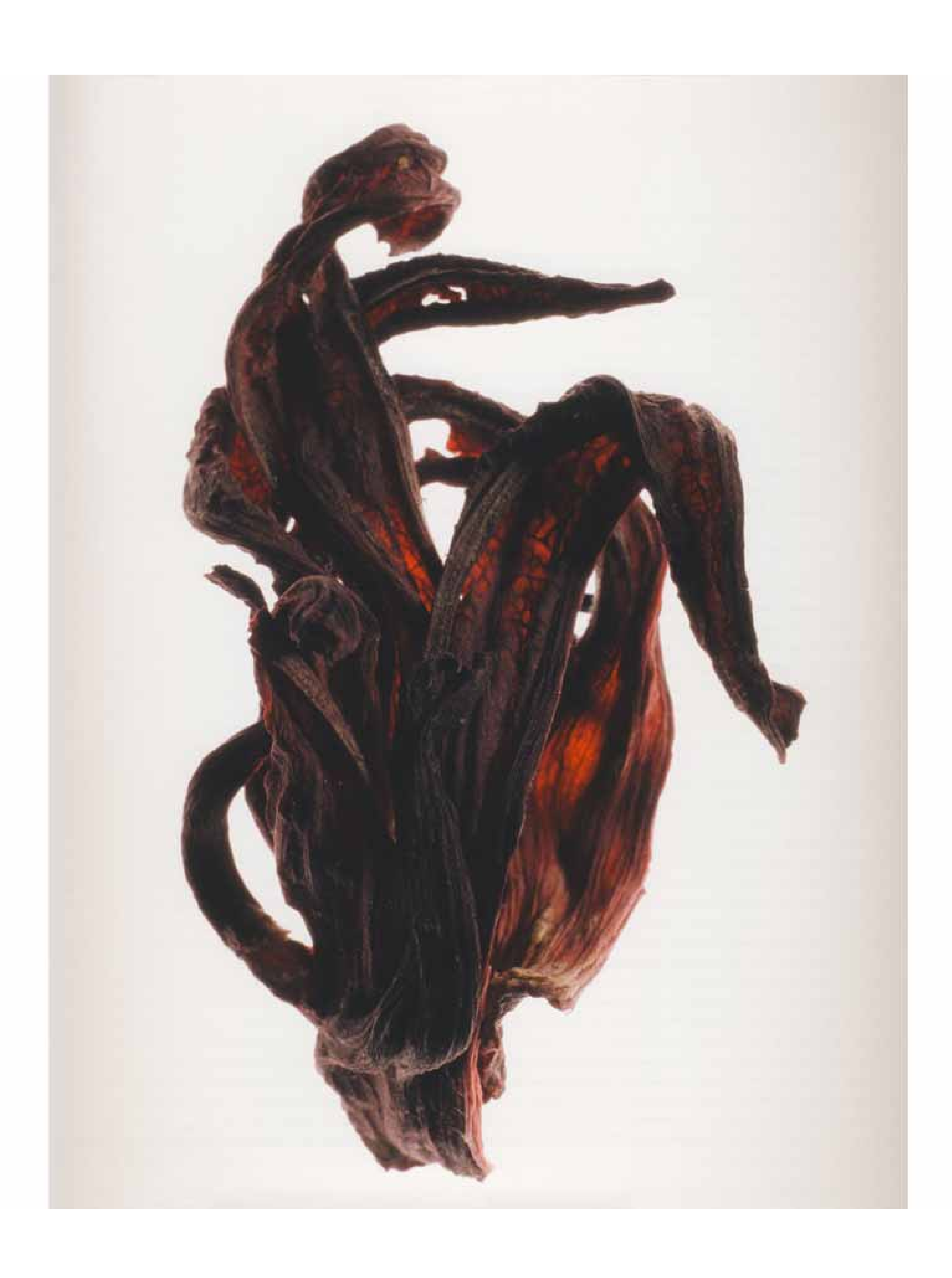
Le prénom dit tout l'inverse. Pierre, du grec πετρα qui dit la roche, le rocher, la pierre. L'étymologie est un joyeux jeu de piste (pistor, en latin : le boulanger, le pâtissier !) : on aimerait entendre « pétrir » dans le prénom du pâtissier, mais la vérité oblige à dire que c'est pure coïncidence, la racine des mots n'étant pas la même ! Peu importe. On rappellera seulement que le christianisme se fonda sur le plus célèbre jeu de mots de l'histoire de l'humanité (« Pierre, tu es pierre sur quoi je fonderai mon église ») auquel le prénom se prêta de bonne grâce. Car Pierre dit fa fondation, l'enracinement, la profondeur, la permanence, l'immobilité.

Avouons-le : un homme qui, juste en déclinant son identité, peut dire à la fois le mouvement et le repos, le volatile et le solide, la légèreté et la gravité, ne pouvait pas avoir un destin banal ! Et s'il fui prenait envie à son tour de fonder une église celle du plaisir des sens, nous serions nombreux à nous bousculer pour être de ses apôtres : vous imaginez la scène, et la table de la Cène, si c'est lui qui la dispose ?!

Que sont, au fond, pâtisserie ou cuisine ? Des savoirs d'alchimiste. De la matière avant toute chose : farine, beurre, oeufs, fruits, légumes... Eléments primordiaux, sans doute, mais qui sont chacun la résultante d'une histoire, d'un certain rapport avec le temps, avec la nature ou la culture. Gaston Bachelard, philosophe s'intéressant aux sciences autant qu'à la rêverie, nous en avait avertis : le simple n'est qu'une apparence, il est toujours « le résultat d'un long processus de simplification » ce que, soit dit en passant, les plus grands cuisiniers savent de toute éternité.

Dès qu'on essaie de penser la cuisine, on plonge ses mains, non seulement dans la farine, mais dans la métaphysique ! Plus excitant encore : réfléchir sur un gâteau nous fait vite retrouver la trilogie classique des grands systèmes philosophiques : une théorie de la connaissance (la recherche du vrai) ; une esthétique (la recherche du beau) ; une morale (la recherche du bon ou du juste).

Toutes les grandes cosmogonies racontent la même histoire : comment faire du complexe à partir d'éléments primordiaux, dont l'assemblage va provoquer une arborescence infinie de causes et d'effets. Sagesse des Anciens, de leurs mythologies et de leurs grands récits fondateurs puisque, derrière la fable, ils anticipaient ce que les sciences de la vie ou celles de la matière nous enseignent aujourd'hui, de manière plus rationnelle, sans doute, mais non point poétique. Suivant les auteurs ou les traditions, les éléments fondamentaux varient : ici le chaud et le froid, là le liquide et le solide, ailleurs l'eau, l'air, le feu, la terre... L'a-t-on assez remarqué ? Ces quelques catégories valent aussi bien pour l'origine du monde que pour l'élaboration d'un plat ou la création d'un gâteau. La cuisine comme microcosme de l'univers. Ecoutez l'alchimiste Pierre Hermé nous parler d'Envie, sa création qui allie le cassis et la violette : « *l'enrobage est constitué d'une croûte évanescente, qui disparaît immédiatement en bouche et laisse la place à un cœur moelleux et mouillé ».* Où l'on retrouve Hermès, le magicien qui joue à (se) rendre invisible... Le jeu, l'enjeu, c'est de traverser les éléments en mobilisant, simultanément ou successivement, les cinq sens. Tout est passage : du solide au liquide, de l'amer au sucré, de l'acidité à la douceur, etc... Chaque dégustation est une aventure, une expérience, unique et variée à la fois. La multiplicité dans l'unité - autre enjeu philosophique majeur que vient souligner cette formidable intuition, dès 1986, de proposer ses « collections » au rythme des saisons. Ecoutons-le évoquer sa création Rubis : « *L'architecture de ce gâteau est très caractéristique de ce que j'affectionne le plus en pâtisserie : on commence par le dessus craquant du biscuit macaron vanille. On s'enfonce dans le moelleux. Arrive alors la compote de fruits rouges. Les fruits crus, acides et frais, se mélangent aux fruits cuits dont la tonalité douce rappelle le goût de la confiture. Puis les parfums de la vanille reviennent en bouche et permettent de finir sur une note ronde et délicate qui contraste avec le goût puissant de ce gâteau. »* On croirait entendre un spéléologue de retour d'une exploration dans les gouffres des goûts, ou un Ulysse nous racontant son odyssée dans l'océan des saveurs, avec ses pièges, ses Cyclopes, ses combats, ses tentations et ses chants de sirènes...



Non seulement chaque création a une histoire, mais elle est une histoire dont nos sens seraient, solistes ou choristes, les narrateurs.

Quand on regarde une collection Pierre Hermé, on est d'abord saisi par l'étonnante diversité des formes. « Que nul n'entre ici s'il n'est géomètre » avait écrit Platon sur le fronton de son Académie. A quelques siècles de distance, la formule vaudrait pour une boutique Hermé ! C'est à une incroyable géométrie dans l'espace que nous convie ses collections : cube, pyramide, parallélépipède rectangle, spirale, triangle, dôme ou cercle, il n'est pas une figure qui ne soit exploitée dans les ressources qu'elle offre à f'imagination. Il en va de même des couleurs, pour ce peintre des papilles. Et des textures, pour ce tisserand qui sait comment se trame une dégustation.

On touche ici du doigt la magie propre à la pâtisserie. Si le cuisinier peut, parfois, improviser, choisir au dernier moment de modifier sa recette, diminuer un temps de cuisson, ajouter un ingrédient, tester un accord imprévu, le pâtissier, fui, doit mettre sa créativité sous la dépendance d'une rigueur toute mathématique. Si le premier a la liberté du musicien de jazz dans son chorus, le second est comme un musicien classique, dont l'interprétation reste assujettie au strict respect du livret. Il n'y a pas moins de créativité ici que là : mais le rapport à la contrainte formelle est différent. L'omniprésence de la géométrie comme forme pâtissière sonne comme un rappel : ici, tout est une affaire de mesure, de gradation. La recette se joue au gramme prêt, la cuisson à la seconde. La pâtisserie, c'est de la mathématique au fourneau. Simple application ? Pas du tout ! Dans les interstices de la contrainte, se déploie l'espace infini de la création.

Les Grecs, encore eux, ont tout dit sur la question : if faut saisir le « moment opportun », « l'occasion » - ce qu'ils appelaient le λετραs. Aristote en donne un exemple parlant : le bon médecin n'est pas forcément le plus savant. Le savoir encyclopédique ne saurait remplacer son intuition pour poser le bon diagnostic au bon moment. Parfois même, trop de connaissances peuvent faire obstacle à l'intelligence ou à la sensibilité. Savoir, certes, mais savoir oublier. Cette qualité, mixte de connaissance et d'intelligence pratique, c'est la μετις (« mètis »), mélange qui combine « *le flair, la sagacité, la prévision, la souplesse d'esprit, la feinte, la débrouillardise, l'attention vigilante, le sens de l'opportunité, des habiletés diverses, une expérience longuement acquise ; elle s'applique à des réalités fugaces, mouvantes, déconcertantes et ambiguës, qui ne se prêtent ni à la mesure précise, ni au calcul exact, ni au raisonnement rigoureux »* comme l'écrivent les deux éminents hellénistes Marcel Detienne et Jean-Pierre Vernant dans le livre qu'ils ont consacré aux *Ruses de L'intelligence* (Flammarion). Cette qualité, Pierre Hermé avait choisi de la mettre à l'honneur pour sa collection Printemps-Eté 2003 appelée « Métis, métis et métissage » : « *Mes créations sont métissées parce qu'elles sont sans cesse en mouvement, elles évoluent avec moi, tout comme ma sensibilité évolue et se refaçonne chaque jour au gré de mes découvertes et des saisons... A chaque collection, je construis de nouvelles recettes avec l'esprit libéré de la technique. Il faut savoir tout oublier et se mettre véritablement à l'écoute des sensations ».*

Là où Pierre Hermé n'en finit pas d'innover, c'est que le geste, aussi technique qu'inspiré, qui préside à l'élaboration d'un gâteau, d'une confiserie ou d'une glace, n'est pas confisqué par le créateur. If est revendiqué, et partagé avec celle ou celui qui va déguster. « On ne mange pas n'importe comment ! » Cette tonitruante injonction parentale à la table familiale peut être répétée sur un ton plus doux, voire murmurée : on ne mange pas n'importe comment... une pâtisserie de Pierre Hermé ! Il y a un mode d'emploi de la dégustation, pour que la symphonie des saveurs fasse au mieux entendre ses accords. Tout comme le lecteur est celui qui réécrit le livre de l'écrivain à partir de son imaginaire propre, ou comme le spectateur fait sienne la toile du peintre, foin parfois de l'interprétation initiale de l'artiste lui-même, il est une manière de goûter qui, retrouvant l'intention première, se l'approprie et la prolonge. Toute oeuvre est une « oeuvre ouverte », pour reprendre l'expression d'Umberto Eco, qui se recrée à chaque appropriation.

Un jour, sur un plateau de télévision, Pierre Hermé rencontre le grand acteur qu'est Gérard Depardieu. On vient de parler du Yu, la création qui exalte le yuzu, cet agrume oriental si peu connu en Europe. Une part de gâteau est offerte au comédien. Et pendant que Pierre Hermé raconte la manière dont if convient de déguster le gâteau - délicatement, à la verticale, à la manière dont un géologue voudrait soigneusement respecter la sédimentation des couches, Depardieu approuve d'un mouvement de tête les conseils qui lui sont prodigués et, comme l'ogre qu'il est, transforme un instant sa fourchette en hache de bûcheron et, en deux bouchées, fait un sort au gâteau ! Et, avec son rire vorace, ponctue la séquence d'un sonore : « en tous cas, le Yu, c'est drôlement bon ! » qui finit dans un éclat de rire ! Tant il est vrai que manger, c'est révéler qui on est...

Le profane s'en étonne toujours : l'esthétique est au coeur de cette recherche. Pour le mathématicien, il ne suffit pas qu'une démonstration soit « juste ». Ou plutôt, on ne peut s'en contenter : une fois prouvée la rigueur de l'enchaînement, il faut la retravailler pour qu'elle soit « belle » ou, plus encore « élégante ». Depuis leur origine, arithmétique et géométrie ont toujours fait de l'harmonie une catégorie à la fois rationnelle et esthétique, faisant signe vers le « vrai » autant que vers le « beau ». Voilà pourquoi, chez les Anciens, se sont les mêmes règles de mesure et de proportionnalité qui exaltent l'ordre du monde dans des domaines aussi variés que le raisonnement, l'art de la parole, la sculpture, l'architecture, la diététique... ou même (que nous en sommes loin, aujourd'hui) la politique !

D'autres que moi, plus compétents, diront l'extraordinaire virtuosité technique des recettes, les bouleversements opérés, les révofutions tranquilles - s'il est vrai que chacun s'accorde sur un point : dans le domaine de la pâtisserie, if y a un « avant » et un « après » Pierre Hermé. C'est autre chose qu'if convient de souligner et, aussi étrange que cela puisse paraître ici, qui nous parle de morale, ou plus justement d'éthique. Une certaine manière de mener sa vie.

Un jour que je l'interrogeais sur une de ses dernières nouveautés, Pierre Hermé me dit, dans ce sourire inimitable qui fui fait plisser les yeux et où se révèlent la générosité de l'ami, la malice de l'artisan et l'intelligence de l'artiste : « ce gâteau, pour moi, c'est tout simplement le goût du bon ».

Le goût du bon ! Du Hermé à l'état pur : une formule d'une totale simplicité, et d'une complexité inouïe. Car le bon, s'il fait signe vers le goût, dit aussi la bonté. Ce rapport à l'autre, fait de bienveillance et de générosité. Cette manière d'offrir, en tirant son plaisir de celui qu'on donne à l'autre. Saveur et bonté : bon et bon. Bonbon ! Jean-Luc Godard, dans une formule célèbre, a dit un jour que, pour le cinéaste, le travelling était une affaire de morale. Il se pourrait qu'un gâteau aussi, pour le pâtissier.

Le vrai, le beau, le bon. Ultime trilogie de la pensée, triangle magique de la connaissance, de l'esthétique et de la morale. Pierre Hermé, ou le philosophe du goût.

Laissons la conclusion à d'autres, tirée d'un ouvrage qui est l'un des livres de chevet de Pierre Hermé : les recettes de ce grand cuisinier que fut Alain Chapel, précédées d'un texte qu'il écrivit avec le penseur Jean-François Abert (R.Laffont, 1980). On y trouve ces mots, frémissants de vérité :

« La cuisine ne serait rien s'il n'y avait parfois en nous la bonté que donne la sensualité des choses. Une sensualité qui soit, comme on le dit pour un tableau, une composition, un accord sans bavure, une manière de faire donner sous forme concertante toute l'instrumentation de ses sens ».

Et les auteurs d'ajouter un peu plus loin, sans savoir qu'ils dessinaient d'un trait tendre le portrait de Pierre Hermé :

« Sans doute y faut-il une disponibilité qui n'est plus très fréquente, une jolie manière de laisser infuser le plaisir, une sensibilité qui aille un peu plus loin que la seule satisfaction d'un appétit péremptoire. Du talent, si l'on veut, mais un talent qu'on n'apprend ni à l'école ni dans les livres et qui rend compte à sa manière d'une vie dont les yeux, toujours, sont ouverts. »

Michel Field, philosophe, producteur-animateur, écrivain



phrases10

1. « Paradis » le mot fait déjà...

2. Le biscuit était délicat, Pierre l'avait imaginé. Il ressemblait comme deux gouttes d'eau (de rose) à Ispahan. La divine chose exhalait le parfum des jardins de Chehel-sotum. L'Ispahan nous mène aux «Huit Paradis » vous caresse le palais.

3. Mais Pierre ne donne pas comme ça les clés de ses « Huit Paradis ». Le pâtissier ne se laisse approcher que si vous parvenez à éveiller sa curiosité : la cerise sur le gâteau !

4. Apoflinaire comme Pierre ont su faire rimer en pays d'Ispahan leurs « morceaux de ciel et de terre ».

5. Depuis l'Alsace qui l'a vu paraître au Paris ou il est né une seconde fois à 14 ans, Pierre est absolu, comme son chocolat ; un palais absolu, un palais à Tokyo, un palais des glaces.

6. Le noir est sa couleur parce que c'est une non couleur, alors il la porte. Les autres il les réserve pour ses Hermé Carré Envie, ses Miss Gla'Gla Célestes, ses Carré Blanc, ses Surprise Kawaï...

7. Aux cocottes et aux lapins en chocolat, il préfère les masques d'Art Premier sculptés dans du cacao pur origine : Chuao, Madagascar, Java... Personne n'est parfait.

8. Ferran (Adrià), Alain (Passard), Marc (Veyrat) et les autres. Il a des amis, il est un ami.
   Pierre est camarade, plus encore il est frère même s'il sait choyer des sœurs de coeur : Christine (Ferber), Hélène (Darroze), Reine (Sammut), Valérie (Vais)... Dans la famille des tout grands je demande...

9. If est sage avant l'âge ; sa pâtisserie fait école ; Pierre enseigne à Paris : donner toujours.

10. Vous voulez que j'vous dise : « PH c'est du gâteau ».

Frédérick e. Grasser-Hermé, écrivain-cuisinière

Métis ou la religiosité pâtissière en 10 mots

Désir

Il n'est sans doute pas innocent que les pâtisseries trônent souvent en face des églises. A la ferveur de la messe dominicale, succède peut-être le désir de se taper un éclair ou une religieuse, puisque, comme nous le rappelle saint Augustin dans ses *Confessions,* « le désir se définit justement comme un appétit de l'âme qui fait préférer les biens temporels aux biens éternels ». Que la première boutique parisienne de Pierre Hermé' trône devant Saint-Sulpice, une des églises les plus atypiques de Paris, n'est sans doute pas le fruit du hasard. A une époque où les points de vente deviennent des « cathédrales de la consommation »', la boutique Pierre Hermé ne fait-elle pas office de chapelle de la pâtisserie, si bien que l'on semble y venir comme l'on viendrait à la messe. Abandonnant son statut de lieu de passage, la boutique devient un véritable lieu de destination. Il ne s'agit plus guère d'aller chercher, en passant, des gâteaux sur le chemin du retour, mais d'instituer la pâtisserie à la fois comme lieu et comme objet de quête. Outre la liturgie qui préside à la contemplation, à l'achat et à la dégustation d'une pâtisserie digne de ce nom, le gâteau sied ici comme un acte de communion, nous rappelant à quel point la nourriture charnelle sait aussi se faire spirituelle. L'on y attend devant l'étroite boutique comme pour un sacrement, une guérison. N'est-elle pas d'ailleurs construite comme un écrin dans une métaphore propre à la joaillerie qui correspond à la scénarisation du lieu ? Car le propre des désirs et « que nous finissons par les tenir cachés (et) construisons une crypte quelque part en nous où ils restent embaumés, en attente. »' Cette crypte, cette petite chapelle cachant nos désirs pâtissiers, ne serait-ce la boutique Pierre Hermé ?

L'on comprend aisément qu'à une économie sans joie des pailles enkylosées et désenchantées Pierre Hermé substitue une économie pâtissière s'abreuvant aux mamelles du design et du désir. Or, que la pâtisserie soit un objet de design est une idée que comprendra aisément quiconque a déjà contemplé les babas au rhum ou salivé devant les tartelettes reposant sagement dans une devanture de pâtisserie. Est-elle pour autant objet de désir dans la mesure où saliver ne serait que la figure pauvre du désir et que l'industrialisation pâtissière a finalement comme asséché le désir et le goût du produit artisanal voire artistique. A la sorte de pornographie consubstantielle à la pâtisserie traditionnelle qui s'expose, se montre et dévoile entièrement dans une logique propre à la société de consommation, Pierre Hermé oppose une forme d'érotisme pâtissier. Le gâteau ne se dévoile pas du premier abord ; il ne nous drague pas du fond de sa vitrine. Il est caché, comme indisponible et nous enjoint de venir à sa rencontre. Il nous rappelle que « fongtemps on attendit ses plaisirs (...) dix minutes pour que le feu prît, dix mois pour que l'être aimé rendit les armes, une vie entière si on se lançait dans une quête genre Graal : qu'importait le délai c'était toujours de la durée. Désir et plaisir marchaient ensemble. Le plaisir non préparé était une distraction de tyran ou de soudard »[4]. Or il serait sacrilège de porter goulûment à la bouche un gâteau Pierre Hermé. Comme une jolie femme, il faut savoir l'attendre...

Muséification

Qu'aperçoit-on de la rue : quasi rien, comme si la boutique recelait un secret à la manière d'une huître cachant sa perle. La boutique procède donc d'une sorte d'éloignement du plaisir qui ne fait que pousser le feu du désir, comme pour illustrer le simple fait que « le désir s'accroît quand l'effet se recule »'. Ce jeu de caché/montré est seul capable d'enrober ces mets sucrés d'une aura et de recréer l'effet de distance qui sied au désir. Dans un texte fort célèbre sur la photographie à l'âge de la reproductibilité technique, Walter Benjamin définit l'aura comme « l'unique apparition d'un lointain, si proche soit-if 6. Comme l'anticipe Benjamin dès les années 1930, le déclin de l'aura dans les sociétés occidentales est lié à une volonté de rendre les choses spatialement et humainement « plus proches » de soi, en les dépossédant notamment de leur unicité. La sérialisation a pour corollaire une sorte de standardisation de l'unique qui annule la distance à l'objet et donc la dimension d'étrangeté de l'objet artistique ou artisanal et qui substitue au régime de l'unicité et de la durée une relation à l'objet fondée sur la fugacité et la répétitivité. Or, la pâtisserie ne fait d'habitude qu'exhiber sa valeur d'exposition propre à la marchandise, rappelant son statut de produit industriel ou du moins faussement artisanal. Contre la répétition banalisante qui assèche le désir, la pâtisserie de Pierre Hermé brise le cercle de la répétition, de la bienséance et de la figure imposée. C'est à ce seul prix que le produit industriel peut redevenir artisanal voire artistique. Ainsi, Hermé imagine-t-if « une pâtisserie où il n'y aurait que deux gâteaux différents à vendre, qui changeraient chaque jour et ne reviendraient jamais » mais aussi « une boutique, où l'on ne ferait que du sur mesure en interprétant les désirs et folies gustatives des clients »[7]. Tendant vers une forme d'unicité de la chose pâtissière, il est tout à fait logique que la boutique soit conçue sur le modèle du musée à travers une scénographie qui donne au gâteau le statut d'une oeuvre et le sort du cercle strictement marchand. Le gâteau n'est plus ce menu plaisir que l'on s'autorise à la sortie de la messe, cette bouchée vite avalée ; il devient une promesse de beauté, un objet esthétique que l'on vient

'Dans le reste du texte nous désignerons par Pierre Hermé la marque et Hernié, l'homme.

'Selon l'expression du sociologue américain Georges Ritzer

'Giorgio Agamben, *Profanations,* traduit de l'italien par Martin Rueff, Paris, Rivages, 2005, p. 59.

" Alain Schifres, *Dictionnaire amoureux des Menus Pl* Plon, 2005, p. 97-8.

Poivrade

'Walter Benjamin, *(Lucres* « Folio Gallimard, 20

'Pierre Hernié, interview parue dans *Libération,* 17 août 2005, p. VIII.

contempler, manger avec les yeux et non plus seulement avec la bouche. La muséification de l'objet pâtissier vise à réintroduire de la distance (et donc du désir) mais aussi une épaisseur temporelle. L'étroitesse du lieu ou peu de fidèles seront conviés et l'effet de distance des pâtisseries forment une sorte de liturgie.

Granpâtissier

If ne serait pas exagéré de dire qu'Hernié est à la pâtisserie ce que Philippe Starck est au design tant leur procédures participent d'une même logique. Tant le grandesigner que le granpâtissier revisitent produits et formes conventionnelles en débanalisant les univers sensoriels mais aussi les usages. Pourtant, la pâtisserie est souvent pensée selon une logique catégorisante et combinatoire qui est celle de la complémentarité d'éléments (couleurs, matières formes) dans un ensemble constituant une forme de totalité dans des formes préconstituées culturellement : le baba, le mille feuille, le saint Honoré, etc. Elle participe le plus souvent d'une pensée technique du bricolage, c'est-à-dire d'une façon de penser la matière selon des logiques de composition d'ingrédients pré existants". La pâtisserie et la boulangerie sont des univers régis par des grammaires simples à l'image de l'étalage ordonné d'une devanture. En ce sens, la pâtisserie est presque toujours une figure imposée et c'est en cela qu'elle ne suscite aucun désir, aucune surprise. Comme la charcuterie, elle dérive d'une logique technique qui organise la composition selon des lignes de forces attendues, des structures simples (empilage, feuilletage, etc.) et des opérations basiques (fourrage, gaufrage, nappage, etc.) D'où des noms de produits relativement codifiés, que ce soient le cake, le pitivier, la brioche, le kugelhof la pâtisserie est souvent un exercice d'habileté visant à reproduire au mieux une figure imposée pour hisser le produit le long d'une échelle gustative. Le pâtissier est alors souvent comme le peintre chargé de reproduire un modèle avec de fortes contraintes. Mais il en est tout autrement pour le pâtissier artiste qui est capable de déjouer les attentes, de les anticiper en reconfigurant les usages et les associations ingrédientielles et formelles. Mais d'ailleurs n'est-ce pas la caractéristique de toute marque digne de ce nom ? Une marque n'a en effet de légitimité que par rapport à une contribution dans son univers de produits. Une marque opère toujours peu ou prou une trouée dans le réel en reconfigurant de façon majeure son domaine d'intervention : une marque est toujours fondée sur une approche disruptive en proposant une nouvelle façon de considérer son univers à l'instar du « Think Different » d'Apple. En ce sens, la marque réorganise un ensemble de croyances et de pratiques dans un univers de produits ou de vie. De même que Cervantes, Dostoïevski, Proust ou Beckett ont opéré une césure définitive dans le tissu littéraire, des marques comme Nike, Apple, Alessi, ont opéré de véritables disruptions sur leur marché : Nike en transformant la chaussure de sport en accessoire de la quotidienneté urbaine branchée, Apple en reconfigurant l'idée d'ordinateur à travers l'émergence de la convivialité et de l'esthétique, Swatch en transformant la montre en un accessoire de mode qui donne l'heure, etc.

Un grand créateur est celui qui est capable de re catégoriser un univers d'objets et toute grande marque s'inscrit toujours dans une logique démiurgique, en redéfinissant la genèse (au sens propre) de son univers. C'est ce que vise Pierre Hermé par une volonté permanente de débanalisation, arrachant le gâteau, autant que faire se peut, aux catégories mentales et gustatives d'usage, quitte à modifier de façon conséquente l'univers de signes qui lui est conventionnellement associé. C'est en ce sens que le design prend tout son sens comme articulation d'un dessin et d'un dessein puisque des formes et des noms inédits traduisent en permanence une volonté de refonder l'objet pâtissier.

" Nous renvoyons ici aux analyses consacrées par Claude Lévi-Strauss au bricolage dans *La Pensée sau* Paris, Plon , 1962.

Démiurgie

Tout comme le projet de Starck, l'acte pâtissier d'Hermé renvoie à une innovation formelle qui traduit un projet de redéfinition des mets, des mots et des usages. Créer c'est aussi innover dans les manières de faire certes mais aussi de dire et de nommer les éléments. Le baptême systématique des créations n'est pas ici un pur acte d'enrobage marketing ou pire encore de communication ! Il renvoie tout simplement à cette idée simple selon laquelle ce qui n'est pas nommé ou pas nommable ne peut vraiment exister à titre d'expérience esthétique ou gustative. Il s'agit ici de méditer et surtout de comprendre ce que l'on va manger. Comme d'ailleurs dans la communion, la parole précède le gâteau en bouche. N'est-ce d'ailleurs pas l'une des caractéristiques de l'alimentation que les nourritures bonnes à manger sont d'abord celles qui sont bonnes à penser. C'est ce que nous rappelle Pascal Quignard, lorsqu'il dit : « je suis incapable de manger quelque chose dont j'ignore le nom (...) Les noms – qui sont les premiers dans la bouche - déverrouillent la manducation »". Or ce n'est assurément pas la même expérience de manger un macaron à la rose, crème à la rose, litchis et framboises fraîches et de déguster un Ispahan ! Pourtant, s'il n'est rien de plus simple et de plus humain que de désirer, il n'en est pas moins difficile de porter le désir à la parole. L'innovation sémantique dont procède Pierre Hermé n'est pas un pur acte de snobisme ou (pis encore !) une arme de communication. Tel un démiurge, il renomme les produits pour montrer le :caractère inédit de l'expérience gustative à laquelle nous sommes conviés. Il s'agit de recatégoriser nos catégories mentales pour accroître la force de la promesse gustative et expérientielle. Ce faisant, nous faisant comprendre ce que Tous mangeons, Pierre Hermé nous rappelle à quel point nous mangeons d'abord et toujours... de la parole. D'où

Pascal Quignard le solitaire,
Rencontre avec Chantal Lapeyre-Desmaison,
Paris, Les Flochic éditeurs, 2001, p. 145.

f'importance des paratextes, ces petits textes qui entourent les pâtisseries et viennent en permanence justifier le gâteau"' en le projetant dans un récit (et notamment un récit des origines). Projetant de la sorte un univers sémantique sur une expérience gustative, Pierre Hermé nous fait aussi mieux voir le monde. C'est en cela que l'on a pu dire de Pierre Hernié qu'il était le « Picasso de la pâtisserie », dans la mesure où une oeuvre d'art est au sens où la définit le peintre Paul Klee ce qui « rend visible l'invisible ». En effet, la marque fait voir, elle rend visible une certaine esthétique gustative. Elle désensibilise nos papilles endormies d'avoir trop mâchonné.

"'La notion de légitimité est d'ailleurs une notion con comme évidente pour expliquer le rôle du designer contemporain : « la question fondamentale est d'abor légitimité (...) de se poser la question de la légitimité à exister (...). L'acte légitime du designer est d'abord I sur la légitimité du produit, c'est ça qui lui donne sa existence », in interview de Philippe Starck par Elisabeth pour la *Lettre d'Utopies,* 15 août, 1998, p.

Métissages

Le granpâtissier est davantage qu'un bricoleur. Certes, le bricolage permet de penser la variation, mais pour cette forme de pensée qui est celle du découpage et de l'organisation de la matière à partir de lignes de forces contrastées et non du multiple en tant que pli, il n'existe rien entre le vide et le plein, la rigidité et la souplesse, le contracté et le dilaté, le retracté et le déployé. Or, le métissage est souvent assimilé à des notions telles que le mélange, la mixité, voire le syncrétisme en supposant l'idée d'une dissolution d'éléments dans une totalité unifiée et la résolution euphorique des contradictions dans un ensemble homogène. Le gâteau participerait alors de ce mélange soft en offrant des produits hybrides issus d'un *melting* pot de motifs, couleurs, tendances et formes. C'est pourquoi, la synesthésie est le mot d'ordre d'Hermé : « Toutes les découvertes mentales influencent mon territoire mental, cette bibliothèque que je crée par des associations de goût. Il y a bien sûr de la synesthésie pour cet artiste qui affirme qu'un paysage, une peinture, une lecture nourrissent (son) imaginaire autant qu'une épice inconnue. »" Métisser signifierait alors intégrer des univers de produits différents, enchâsser différentes tendances en un même gâteau, répondre à différentes perceptions culturelles au sein d'une sorte d'universalité terne et moyennisante qu'illustre la devanture des pâtisseries de quartier. Pourtant, à en croire François Laplantine et Alexis Nouss12, le métissage n'a pas grand-chose à voir avec le bigarré, le mélangé mais s'invente au contraire dans un jeu de glissements, de plis et replis, nous arrachant de la sorte à la reproduction du compact. La pensée du métissage ne procède pas d'une logique de la reconfiguration mais elle transforme la logique combinatoire, la débordant du dehors, et substituant à une logique du complet et du compact une logique à la fois composée et composite. D'où le credo de Pierre Hermé selon lequel « if n' y a pas d'impossibilité, mais un manque d'imagination. On peut toujours décaler ou réorganiser autrement ce que l'on considère comme impossible. »" Le métissage renvoie davantage à un phénomène vibratoire fait de présence et d'absence, d'alternance qui nous oblige à abandonner les rives de l'implication, de l'enveloppement, de la subordination, de l'indissociabilité. La pensée métisse est davantage celle qui introduit une perturbation, de la dérégularisation en mettant à mal l'idée de totalité conçue comme primordiale.

"Pierre Hermé, interview parue dans *Libération,* 17 août 2005, p. VIII.

"François Laplantine et Alexis Nouss, *Métissages de à Zombi,* Paris, Pauvert, 2001 sur lequel nous nous al essentiellement pour la suite en faisant notamment n l'introduction, ainsi qu'aux notices « altérité », « ambi « antimétissage », « avec », « bricolage », « entre », « fa « fusion » « hétérogène .. « impur ».

" Pierre Henné, interview parue dans *Libération.* 17 août 2005, p. VIII.

Au désir hédonique d'une totalité réappropriée, l'on peut donc opposer l'idée que le métissage renvoie inexorablement au dessaisissement et à l'incertitude qui peut jaillir de la rencontre inattendue. If nous arrache à la répétition banalisante et nous assigne à l'inconfort mental, à l'incomplétude, à la surprise, insinuant des mouvements rythmiques de flexion et d'inflexion, de courbure, de transformation en perpétuel devenir. L'approche métisse est celle de la ruse, de l'oblicité et de la latéralité en niant les notions d'homogénéité, de symétrie, en déjouant les horizons d'attente ; elle se défait de la linéarité et de la prévisibilité du gâteau. N'est-ce pas ce que tente Pierre Hermé dont chaque création déploie une complexité rare, qui s'appuie sur les saveurs et leurs alliances inédites où le contraste est roi et où les arômes dialoguent harmonieusement : rose-framboise, abricot-safran, pamplemousse-menthe ? D'où l'importance du travail sur la texture offrant successivement au palais le croquant, l'onctueux, le croustillant, le fondant, le moelleux, etc.

Entre-deux

La difficulté du métissage réside dans sa nature ondoyante et dans ses métamorphoses perpétuelles : le métissage se pense dans la transition, le mouvement, la transformation, davantage que dans la permanence et la stabilité. Le métissage n'a pas une direction mais une infinité d'axes possibles, dont la combinaison est imprévisible. Sa modélisation la plus adéquate semble justement bien être celle de la texture dont les plis sont autant de métamorphoses, infinitésimales ou spectaculaires selon les cas. Ces plis peuvent s'étirer, se rétracter, et sont soumis aux évolutions des deux pôles antagonistes dont ils sont le lien. Il apparaît donc que le métissage dépasse l'hybridation et le mélange par le sens qu'il propose, dépassant la simple surprise de la combinaison originale. Ce sont ces multiples niveaux d'échange et d'emprunt qui font naître le métissage pâtissier, bien au-delà du simple brassage.

D'où l'importance de la synesthésie dans le travail d'Hermé à travers sa tentative de croiser les expériences et les sens pour « fabriquer un goût indissociable d'une fragrance, au point qu'on ne sache plus ce qui provient du nez ou de la bouche »14.

"Pierre Hermé, interview parue dans *Libération,* 17 août 2005, p. VIII

Le métissage pâtissier nous confronte à une pensée qui évolue entre l'avec et le contre, entre le *in* et le *out* et qui engage ce que Deleuze appelait la « méthode du entre », caractéristique selon lui du cinéma, pensée de l'interstice des



raccords mais surtout des faux raccords et de la discontinuité, d'où une possible faillite de la liaison, et qui pourrait assimiler la pâtisserie à une forme de composition proche du montage cinématographique. La composition ne prétend plus alors connecter des éléments mais marquer leur nette séparation, ce par quoi ils ne peuvent être justement agglomérés et réunis, l'espacement, et donc f'interstice devenant alors constitutif de l'esthétique pâtissière.

La difficulté est que le métissage, déjouant les dualismes, récusant ce qui est purement disjonctif, ne saurait pourtant être considéré comme purement conjonctif. N'étant pas l'un ou l'autre, il n'est pas nécessairement l'un et l'autre mais davantage l'un dans l'autre, l'un par l'autre ; les deux certes se rencontrant mais étant précisemment tellement tranformés par cette rencontre qu'ils vont devenir autre chose. Ainsi Hermé parvient à intégrer de nombreuses contradictions en faisant la coexistence de la tradition et de la modernité, de la provocation et du classicisme.

Trinité

En mettant en scène et en théâtralisant ingrédients et gestuelles, Pierre Hermé atteint notre imaginaire pâtissier et touche ni pfus ni moins au mystère de la Trinité. La marque semble renvoyer aux figures d'un Dieu démiurge (comme figure de la symbolisation sensorielle, affective et motrice), du Christ fait à l'image du Père (comme prototype des images), du Saint-Esprit (comme figure du Verbe)". En effet, le pouvoir de la marque est de jouer sur trois versants complémentaires, qui sont :

- Un versant sensoriel lié aux associations ingrédientielles, au travail sur la polysensorialité et la texture et qui participe d'une logique métisse ;

- un versant rhétorique lié à la dimension persuasive et discursive de la marque par la création de noms et la capacité sous-jacente à donner la parole aux gâteaux mais aussi le déploiement de paratextes qui orientent le choix et l'expérience gustative ;

un versant pragmatique qui s'orchestre notamment à travers la faculté de modifier de façon significative des pratiques gustatives, que ce soit dans le service, dans le déballage des gâteaux ou encore dans la gestuelle alimentaire. Nous faire voir le monde autrement, c'est aussi nous apprendre d'autres façons de le manger. La marque induit de nouvelle façons de penser les saveurs et les associations mais elle propose également de nouvelles gestuelles comme l'illustre Mister H qui mélange les catégories perceptuelles du gâteau et de la glace. Pensons également à l'une des premières création de Pierre Hernié, la « cerise sur le gâteau » et le paquet qui, une fois la ficelle délacée, laisse rabattre ses trois pans à la manière d'une prière où l'on serait convié. Le pouvoir d'efficace de la marque peut également se lire dans la le transfert de pouvoirs au consommateur ainsi que l'illustre par exemple le bâton choco (collection Pâques) qui n'est autre que le « détail d'un bâton sculpté représentant un ancêtre servant d'aide au chaman lors des cérémonies rituelles d'initiation et de guérison »16. Nous ne sommes pas loin ici, dans l'idée de la robe StarNacked de Starck qui .pourrait être cette baguette magique qui donne à la femme la liberté de choisir qui elle veut être, où et quand elle veut »17.

Sacralisation

Pour ce faire, il faut que la boutique (peut-on encore parler de pâtisserie ?) soit davantage qu'un magasin et moins qu'un musée. Il s'agit de ce lieu magique où il est à la fois possible de manger les pâtisseries avec les yeux et de les emporter. La sacralisation de la pâtisserie procède de cet effet de distance qui l'enveloppe d'un effet d'aura et d'un magnétisme propre à la glorification du travail d'artiste dans une ère de reproductibilité technique. Nous revenons à un état du gâteau d'avant la marchandise, un état qui est plus que l'état artisanal : celui du gâteau d'artiste. C'est de cette façon que nous pouvons comprendre la sorte de religiosité pâtissière qui en résulte. Entendons ici la religiosité, non pas « selon l'étymologie fade et inexacte de *religare* (ce qui lie l'humain et le divin), mais de *relegere,* qui indique l'attitude de scrupule et d'attention qui doit présider aux rapports avec les dieux, l'hésitation inquiète (l'acte de « relire ») face aux formes –et aux formules- qu'il faut observer pour respecter la séparation entre le sacré et le profane. *Religio* n'est pas ce qui unit les hommes et les dieux, mais ce qui veille à les maintenir séparés ».18 C'est donc la négligence, c'est-à-dire une conduite libre et « distraite » qui s'oppose à la religion, davantage que l'incrédulité et l'indifférence'. C'est dire l'importance de la scénarisation pâtissière et de la précision des manières de dire et des manières de faire. Or, la puissance de l'acte sacré repose justement dans la conjonction d'un mythe -d'où l'importance des paratextes" qui sont toujours chez Pierre Hermé un récit des origines de l'objet pâtissier et de rites. La ritualisation des gestes de service et d'offrande instillent une forme de grammaire rituelle qui sacralise le gâteau en le soustrayant

'' Serge Tisseron, *Petites mythologies* Paris, Aubier, 2000, p. 42.

'Dossier

'Extrait du catalogue *Gond Goods* réalisé par pour La Redoute en

"' Giorgio Agamben, *Profanations,* Paris, Rivages, 2005

"'Giorgio Agamben, *Profanations,* p. 93.

"'Nous empruntons la notion de paratexte à Gérard Genette qui le définit dans un contexte littéraire comme « le renfort et l'accompagnement d'un certain nombre de production elles- mêmes verbales ou non, comme un nom d'auteur, un titre une préface, des illustrations (...) qui (...) l'entourent et le précisément pour le présenter, au sens habituel de et aussi au sens le plus fort : pour le rendre présent, pc présence au monde, sa 'réception' et sa consommation (Gérard Genette, Seuils, Paris, 1987, p. 7). Dans le ça l'ensemble des paratextes sont les différemes couche qui entourent et légitiment les diverses productions Hermé: noms des gâteaux, légendes, etc.

à la ronde trop commune des sucreries. C'est en cela que la marque atteint une dimension religieuse, dans la mesure où l'on peut définir la religion comme ce qui soustrait les choses, les lieux, les animaux ou les personnes à l'usage commun pour les transférer au sein d'une sphère sacrée. Il ne saurait donc y avoir de religion sans séparation si bien que « toute séparation contient ou conserve par devers soi un noyau authentiquement religieux »21 Or, comme le précise Giorgio Agamben, le dispositif qui met en oeuvre et qui règle la séparation est le sacrifice : if marque la passage du profane au sacré, de la sphère des hommes à la sphère des dieux, à travers une série de rituels minutieux.22N'est—il pas alors troublant de trouver chez Pierre Hermé des figures anthropomorphes à travers le nom, la forme, le visage ? Ces pâtisseries ne joueraient-elles pas symboliquement le rôle qui sied traditionnellement à la victime ? D'ailleurs, qu'il s'agisse de Mister H ou des masques de Pâques, le corps humain n'est jamais entièrement représenté et donc comestible. Peut-être s'agit-il de nous rappeler « qu'une partie de la victime est réservée aux dieux (...) alors que ce qui en reste peut être consommé par les hommes. 23

" Giorgio Agamben, *Profanations,* Paris, Rivages, 2i

"Giorgio Agamhen, *Profanations,* p. 92.

"Giorgio Agamhen, *Profanations,* p. 93.

Profanations

La sacralisation appelle bien évidemment son envers qui est la profanation. Or, f'une des formes les plus simples de la profanation se réalise justement par contact à l'intérieur même du sacrifice qui met en oeuvre et réglemente le passage de la victime de la sphère humaine à la sphère divine (...) Il suffit que ceux qui participent au rite touchent ces chairs pour qu'elle deviennent profanes et qu'on puisse les manger. Il est donc une contagion profane, un toucher qui désenchante et restitue à l'usage ce que le sacré avait séparé et comme pétrifié .»24 Or à mesure que l'objet pâtissier de Pierre Hermé s'enrobe de religiosité par une procédure d'éloignement et de muséification, elle devient tout à la fois disponible, comme à portée de main lorsqu'il s'agit de la matière ingrédientielle : le chocolat. Comme si cette matière ingrédientielle faisait office d'entrailles de l'objet pâtissier, cette partie de la victime qui est dévolue aux dieux dans le rituel sacrificiel. En effet, loin de s'enfermer dans une sacralisation de la pâtisserie, la boutique laisse à portée de mains des produits en libre accès. La double organisation du magasin n'est pas sans rappeler les fameux Nike Town dans lesquels l'article de sport est à la fois muséeifié et instantanément désacralisé en étant disponible à la vente. Il s'agit d'une sorte de profanation, dans la mesure où « profane, libéré des noms sacrés est cette chose qui se voit restituée à l'usage commun des hommes ». Symboliquement cette double logique permet la contamination et rend à nouveau le gâteau profane.

"'Giorgio Agamben, *Profanations,* p. 93.

Visages

Donnant aux gâteaux un nom mais aussi la possibilité de parler, il n'est pas étonnant que Pierre Hermé leur donne également une forme humaine. Il vient ainsi nous rappeler que la richesse des relations que nous entretenons avec les objets vient de leur côté réversible, à savoir que l'objet peut, en effet, n'être qu'objet mais il peut aussi se muer en un véritable sujet-partenaire. Le gâteau me regarde, il me parle grâce à l'ensemble des paratextes qui savamment composés viennent m'expliquer son origine. Il est également doté d'un pouvoir d'injonction qui nous fait éprouver la loi, loi qui n'est pas seufement une demande insatiable mais un véritable 'commandement"'. On retrouve ici le procédé cinématographique à l'oeuvre notamment dans le gros plan. Ainsi par exempfe de la chose « traitée comme un visage, (...) 'envisagée', ou plutôt 'visageifié' (qui) à son tour nous dévisage (et) nous regarde... »"'. Gilles Deleuze montre par exemple le processus de visagéification des choses dans le gros plan : « même un objet d'usage sera visagéifié : d'une maison, d'un ustensile, ou d'un objet, d'un vêtement, etc., on dira qu'ils me regardent, non pas parce qu'ils ressembleraient à un visage, mais parce qu'ils (...) se connectent à la machine abstraite de visagéification »27. Ainsi, certains peintres ont pu dire que les choses les regardent : « dans une forêt, j'ai senti à plusieurs reprises que ce n'était pas moi qui regardais la forêt. J'ai senti que c'étaient les arbres qui me regardaient, qui me parlaient... »28 Comme si les gâteaux nous regardaient dans la vitrine et nous possédaient car » celui qui voit ne peut posséder le visible que s'il en est possédé 29 (Merleau-Ponty, 1964).

'Jacques Derrida, *Signéponge,* p. 15.

'Gilles Deleuze Cinéma I : *L'image-mouvement,* de Minuit, 1983, p.

" Gilles Deleuze et Félix Guattari, *Mille plateaux,* P de Minuit, 1980 p. 214-5.

"'André Marchand cité dans Serge Le Diraison et E *corps des philosophes,* Paris, PUF.1993, p. 231. "' Maurice Merleau-Ponty, *Le Visible et l'invisible*

Benoît Heilbrunn, sémiologue, enseigne le marketing à L'ESCP-EAP



Gaston Lenôtre se souvient des débuts de Pierre Hermé

Le 1' septembre 1976, Pierre Hermé est arrivé en contrat d'apprentissage à la boutique du 44 rue d'Auteuil ; il avait 14 ans. Très vite, Pierre laissa entrevoir tout le talent, le désir et le courage qu'il mettait au service de ce merveilleux métier qu'est la pâtisserie. Sa passion n'était pas sans me rappeler celle qui m'animait durant mes années d'apprentissage à Bernay quand j'avais 13 ans.

En deux ans, son talent et sa volonté lui apportèrent une maîtrise suffisante pour que son examen d'apprentissage ne soit plus qu'une formalité.

L'amour de la pâtisserie le poussa à découvrir et à apprendre tous les métiers de la production, comme le décor, autrement dit le travail du sucre, de la pâte d'amande et de la nougatine. Un jour, je remarquai dans notre vitrine de la boutique Victor Hugo un joli décor de fête réalisé en sucre et nougatine, mettant en scène des roses et des anges, pour un baptême ou un mariage. Après avoir enquêté pour savoir qui était l'auteur de cette création, je découvris qu'il s'agissait de mon jeune apprenti, Pierre Hermé. Je réalisai alors qu'un grand pâtissier était né. Pierre quitta la maison en 1981 pour voler de ses propres ailes.

Avec moi, il reçut un enseignement fondé sur la qualité des produits et l'amour des belles matières premières, et c'est son imagination qui en a fait l'un des pâtissiers les plus créatifs et talentueux de sa génération.

Aujourd'hui, ce beau livre me donne l'occasion de lui témoigner à nouveau toute mon amitié et tous mes voeux de réussite.

Gaston Lenôtre

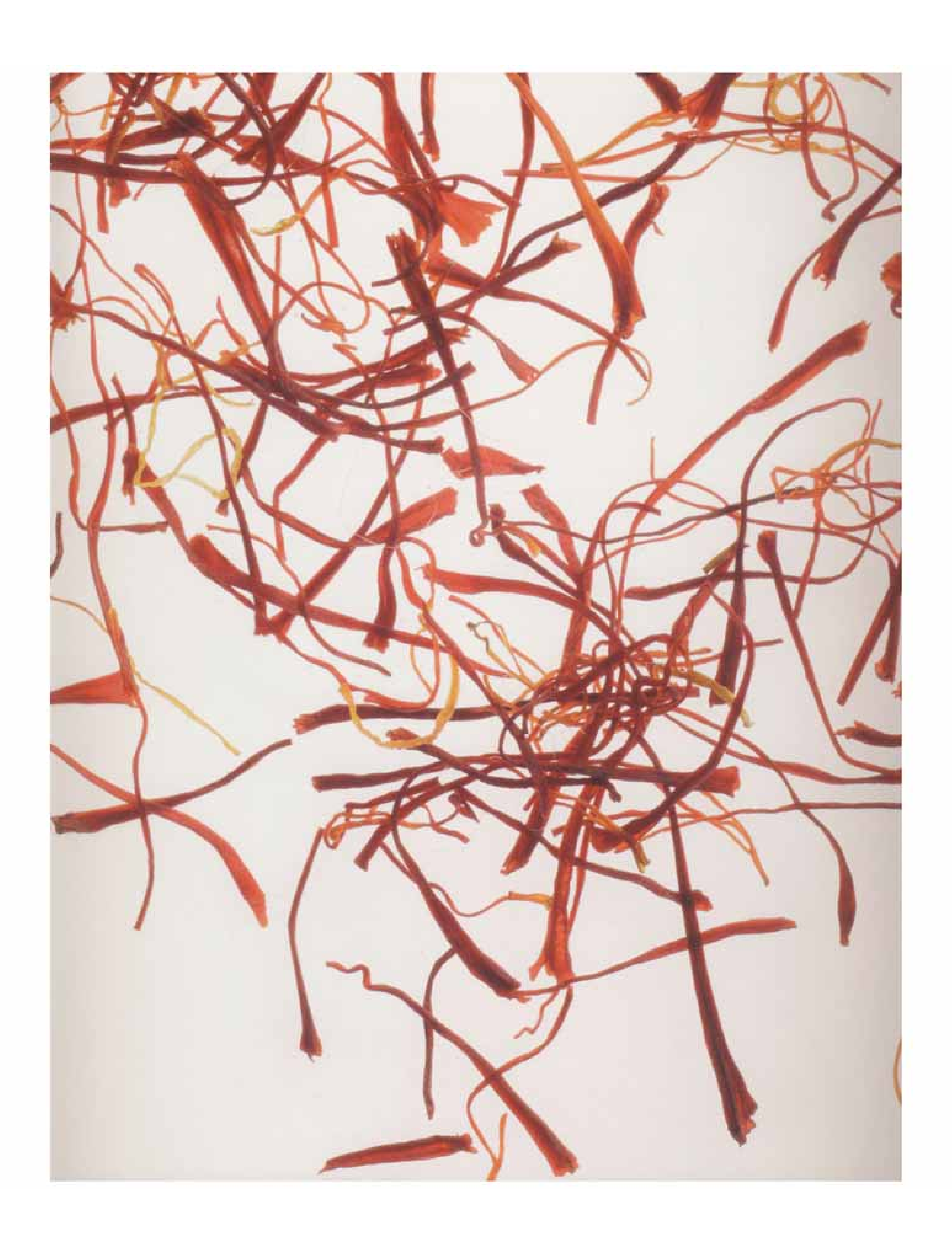
Depuis des années, de grands chefs venus du monde entier ont été invités à séjourner dans notre hôtel et chacun d'eux a contribué au succès de nos foires gastronomiques. Nous avons alors pensé à faire connaître à nos résidents japonais un monde nouveau, le monde fascinant des desserts, et c'est ainsi que nous avons eu la joie de faire la connaissance du « Picasso de la pâtisserie française », Pierre Hermé. En 1997, la Foire du Dessert de Pierre Hermé s'est déroulée à l'Hôtel New Otani et s'est révélée un immense succès. Ce qui a naturellement conduit à en organiser une autre l'année suivante.

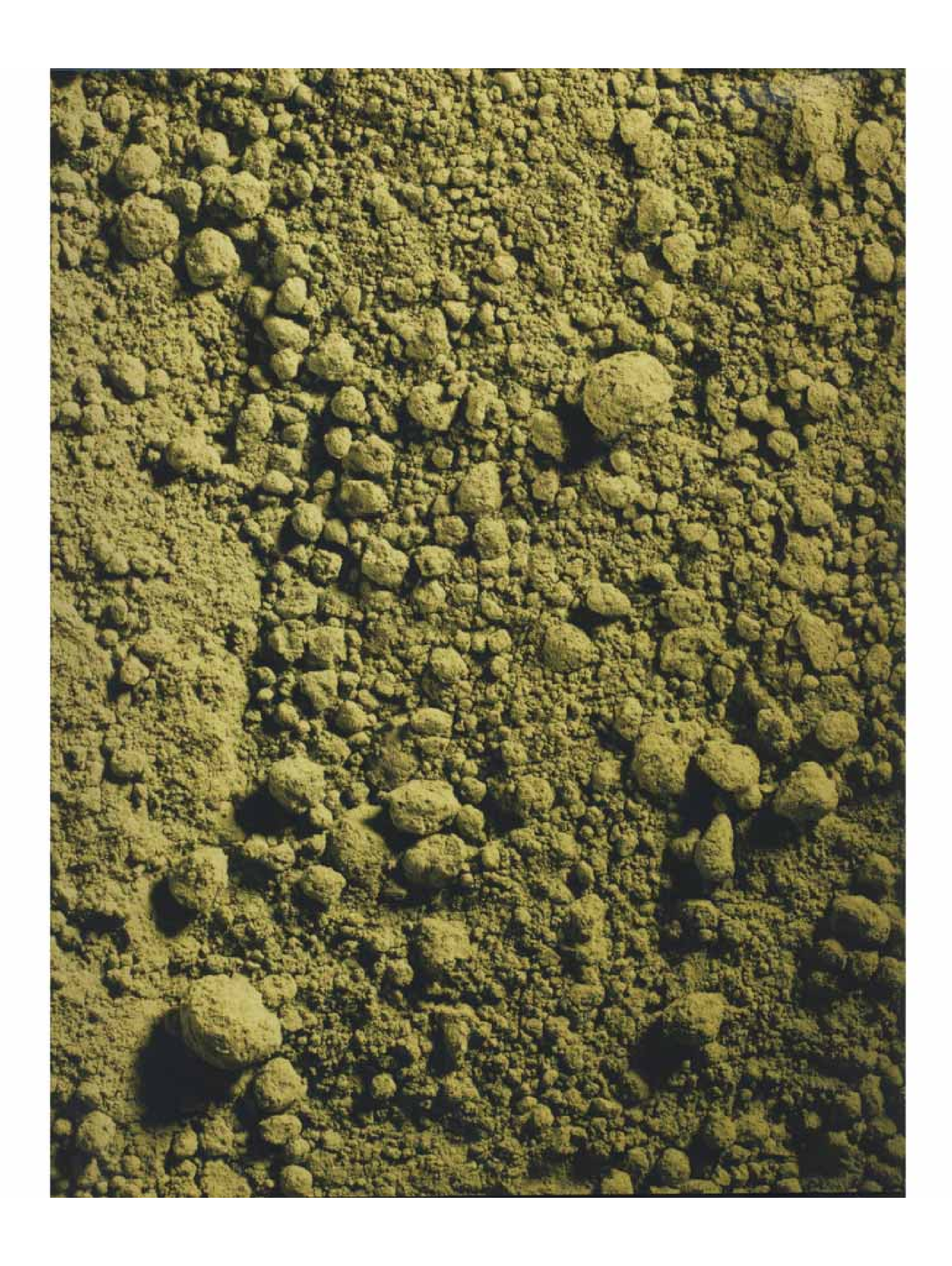
Forts de la relation de travail pleine de confiance qui s'est établie entre nous, nous avons été ravis et particulièrement honorés d'inaugurer la première pâtisserie de Pierre Henné dans notre hôtel, le 1' septembre 1998.
Depuis cette date, l'Hôtel New Otani a eu la fierté de proposer les nouvelles collections toujours plus alléchantes de Pierre Hermé qui ont conquis tant de Japonais passionnés par ses desserts.
J'espère en tout sincérité que ses créations continueront de nous donner l'eau à la bouche et de nous enchanter pour de nombreuses années encore. (Traduit de f'anglais)

Many great chefs from around the world have been invited to our hotel over the years, each contributing to the success of our past food fairs. Then we thought of introducing a new world to our Japanese guests; the fascinating world of desserts, and thus we had the pleasure to meet the "Picasso of French Patisserie", Pierre Hernié. In 1997, Pierre Hermé's Dessert Fair was held at the Hotel New Otani in Tokyo and proved to be a huge success. This naturally led to another of its kind the following year.

With a trustworthy business relationship founded between us, we were delighted and most honored to have the first original brand boutique of Pierre Hermé opening at our hotel on September lst, 1998.
Ever since the opening, Hotel New Otani has been proud to offer Pierre Hermé's enticing new collections which have captivated many of his dessert fo^y^ers here in Japan.
I sincerely hope that his mouthwatering creations will continue to enchant us all for many years to corne.

Kazuhiko Otani, président-directeur général de l'Hôtel New Otani





Tôt le matin, au moment ou naissent et se révèlent les premières effluves de caramel, de miel et de cannelle, Pierre Hermé rejoint son équipe à l'atelier. Rapidement, il observe, teste, goûte, donne ses impressions et dans le souci de la perfection il relève le moindre détail. Sereinement il impose sa rigueur.

Pierre Hermé est une source intarissable de créativité, il ne cesse de me surprendre et ce, depuis quelques années déjà... depuis le jour ou j'ai eu la chance de le rencontrer.

Passionné, enthousiaste, sillonnant le monde, il s'imprègne de saveurs, d'arômes, de senteurs
et de couleurs qu'il redistille au fil de ses créations dans une harmonieuse et délicieuse alchimie.

Mais avant tout, Pierre, Homme généreux, vivant constamment dans l'avenir, transmet sans retenue son savoir et aime partager son amour du beau et du bon.

La recette de notre quotidien :
Partager une passion, mélanger une goutte de sincérité à un zeste d'humour, ajouter quelques grammes de respect mutuel et faire foisonner le tout avec une bonne dose de complicité.
De temps en temps, il peut se glisser une pointe d'acidité mais très vite la recette est corrigée.

Colette Pétremant, chef pâtissier, Pierre Hermé Paris

Il y a quelques années déjà, nous cherchions à introduire aux Etats-Unis la pâtisserie française la plus raffinée. J'avais demandé à mon ami David Bouley qui pourrait nous aider et il m'avait répondu sans hésiter que le meilleur dans ce domaine était Pierre Hermé. C'est ainsi qu'a commencé une longue relation avec Pierre que j'apprécie au plus haut point. Il combine un talent unique avec les exigences les plus élevées qu'il m'était donné de connaître.

Le souci de la qualité et l'emploi des meilleurs ingrédients atteignent avec Pierre un niveau inégalé. Il a un talent extraordinaire pour mélanger les goûts les plus différents et créer de véritables chefs-d'œuvre. Mais ce qu'il y a de plus singulier chez Pierre, en dépit de ce don, c'est sa personnalité. Pierre est quelqu'un d'humble et de gentil, d'une intégrité absolue dans tout ce qu'il fait.

Compte tenu de mes sentiments pour Pierre, lorsqu'il a fallu choisir un membre de la famille Wegman pour travailler avec lui, la décision a été très simple : ce serait ma fille Nicole.

Pierre, tu es le meilleur ! (Traduit de l'américain)

A number of years ago we were interested in bringing the finest French Patisserie to America. I asked my friend David Bouley who could help and he told me that the best was Pierre Herme. We began a long relationship with Pierre that I truly cherish. He is a unique talent with the highest standards I have ever seen.

Pierre's commitment to quality and use of the finest ingredients is unsurpassed. His talent for blending different flavors to create masterpieces is astounding. Despite his talent, the mort special part of Pierreis his character. Pierre is humble and kind and has integrity in everything he does.

Feeling as I do about Pierre, when it came time to choose a Wegmans person for him to work with the decision was simple - my daughter Nicole.

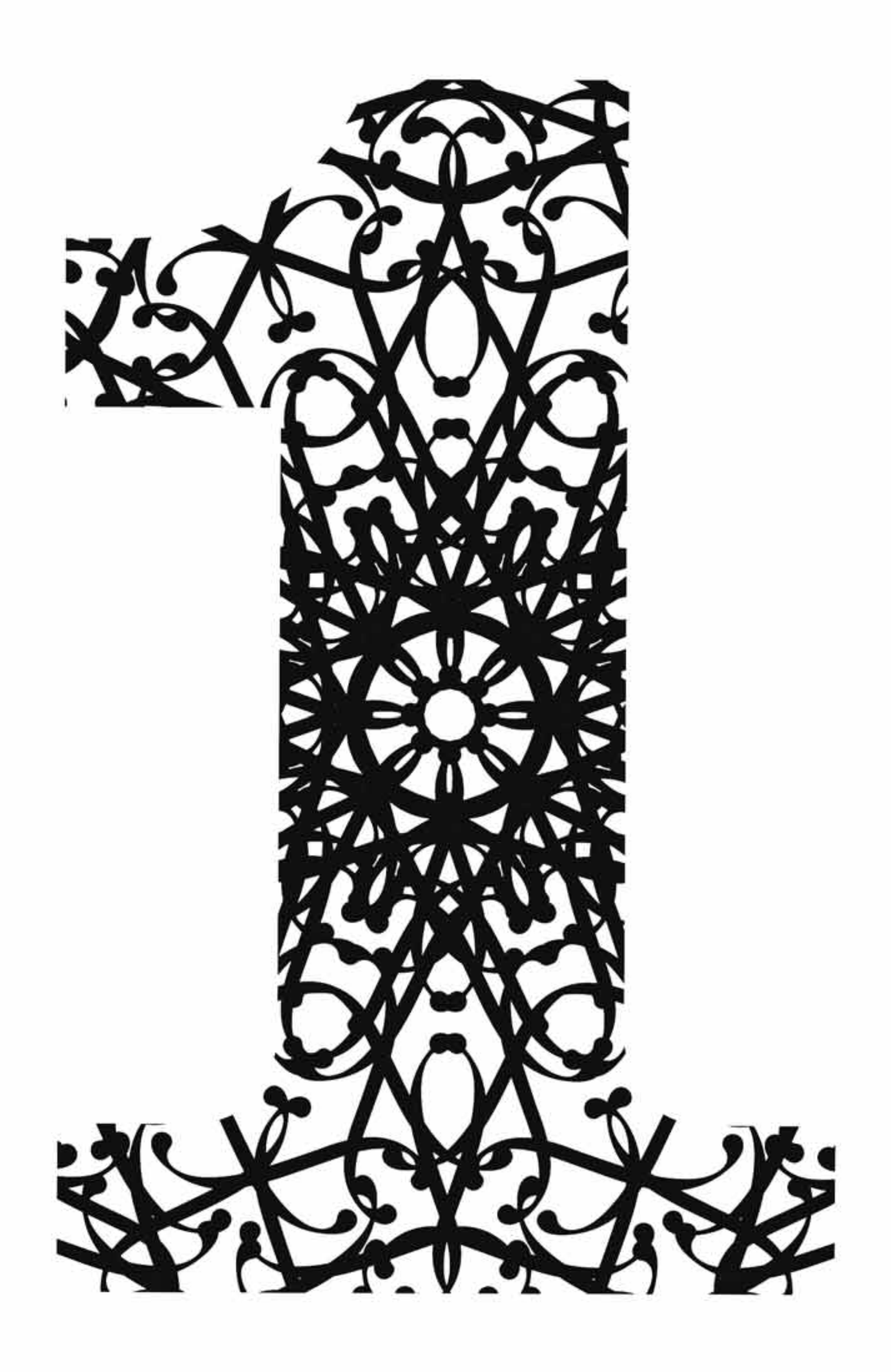
Pierre, You're the best!

Danny Wegman, propriétaire et président de Food Market, New York


ph10
sommaire







entremets et tartes

Carrément Chocolat

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 16 petits gâteaux

Composition

– biscuit moelleux au chocolat
– crème onctueuse au chocolat
– mousse sabayon au chocolat
– nappage miroir chocolat
– fines feuilles de chocolat ganache masquage (voir recette page 43)

Le biscuit moelleux au chocolat

- 310 g de chocolat amer 67 % (Valrhona)
– 310 g de beurre de La Viette pommade
– 275 g de sucre semoule
– 250 g d'oeufs
– 90 g de farine à biscuit tamisée

Hachez puis faites fondre le chocolat au bain-marie à 40°C. Mélangez les ingrédients dans l'ordre. Versez le biscuit moelleux au chocolat dans un cadre de 30 cm sur 40, posé sur une plaque et recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire à 170°C, buée ouverte, pendant 14 minutes. Le biscuit doit paraître sous-cuit. Appuyez légèrement, à l'aide d'un triangle, sur la surface du biscuit moelleux afin de l'égaliser. Glissez sur une grille à pâtisserie avec le cadre, passez une lame de couteau entre le cadre et le biscuit, laissez refroidir avant de mettre au congélateur pour une heure.

La crème onctueuse au chocolat

– 220 g de chocolat Guanaja (Valrhona)
– 3 g de gélatine en feuilles
– 150 g de jaunes d'oeufs
– 150 g de sucre semoule
– 310 g de lait frais entier
– 310 g de crème liquide Hachez le chocolat. Faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Fouettez les jaunes et le sucre dans un cul de poule, puis faites bouillir le lait et la crème. Versez-en une partie du liquide sur le premier mélange de jaunes et de sucre en continuant de fouetter.

Réunissez tout dans une casserole et faites cuire comme une crème anglaise. Mettez le chocolat haché dans un second récipient, versez la moitié de la crème anglaise ; mélangez ; versez la moitié du restant de crème anglaise ; mélangez ; versez le restant ; mélangez. Égouttez la gélatine et incorporez-la dans la crème, utilisez aussitôt.

La mousse sabayon au chocolat

- 185 g de sucre semoule
– 40 g d'eau
– 90 g d'oeufs
– 105 g de jaunes d'oeufs
– 325 g de couverture Guanaja (Vafrhona) rhona)
– 450 g de crème liquide

Dans la cuve du batteur munie d'un fouet, faites monter la crème bien froide. Faites cuire le sucre et l'eau à 128°C, versez le sucre cuit sur les oeufs et les jaunes, puis faites refroidir à grande vitesse pendant 3 minutes, ensuite en vitesse moyenne jusqu'à total refroidissement.

Mettez un quart de la crème montée dans la couverture fondue à 45°C, mélangez, ajoutez le restant de la crème, mélangez à nouveau, puis incorporez le sabayon refroidi ; mélangez délicatement.

Utilisez aussitôt.

Montage et découpe

Sortez du congélateur, le biscuit avec le cadre et versez la crème onctueuse au chocolat ; remettez au congélateur pour 2 heures. Recouvrez avec la mousse sabayon au chocolat, lissez à ras et glissez à nouveau au congélateur pour une heure. Retirez le cadre, lissez la ganache masquage à la palette et placez les cadres de carrément chocolat au réfrigérateur pendant environ une demi heure en vue de la découpe.

Détaillez les entremets en carrés de 14 cm sur 14 et dans les chutes les petits gâteaux individuels de 4 cm sur 4. Enveloppez de film étirable et stockez.

Les fines plaques de chocolat craquantes

■ - QS de couverture Guanaja 70 %/0 (Valrhona)

Mettez la couverture à point, étalez-en 360 g sur une feuille de Rhodoïd de 40 cm sur 60.

Pour les individuels : juste avant que le chocolat ne fige complètement, découpez avec un couteau des carrés de 4 cm de côté. Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant.

Pour les entremets : juste avant que le chocolat ne fige complètement, découpez avec un couteau les carrés de 14 cm de côté. Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant.

Le nappage miroir chocolat

- 410 g de lait concentré non sucré
- 100 g de glucose
- 480 g de sirop à 30°B
- 500 g de pâte à glacer noire (Valrhona)
- 500 g de couverture Caraïbe (Valrhona)

Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B. Versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit et en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Finition et décor

Faites fondre le nappage miroir chocolat à 45°C.

POUR LES INDIVIDUELS : saisissez les carrément individuels bien froids et plantez la pointe d'un couteau dans la base. Trempez-les dans le nappage miroir chocolat puis déposez sur une grille en acier inoxydable, elle-même disposée sur une pfaque à rebord. Déposez le carré de chocolat craquant sur lequel vous appliquez un carré d'or bien centré.

POUR LES ENTREMETS : Posez une grille en acier inoxydable sur une plaque à rebord et disposez les entremets. Nappez-les, à la louche, de miroir chocolat à point ; égalisez avec la palette et tapotez la grilfe pour laisser s'écouler l'excédent de glaçage. Déposez le carré de chocolat craquant sur lequel vous appliquez un carré d'or dans un coin.

Conseil de consommation

À sortir du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Conservation

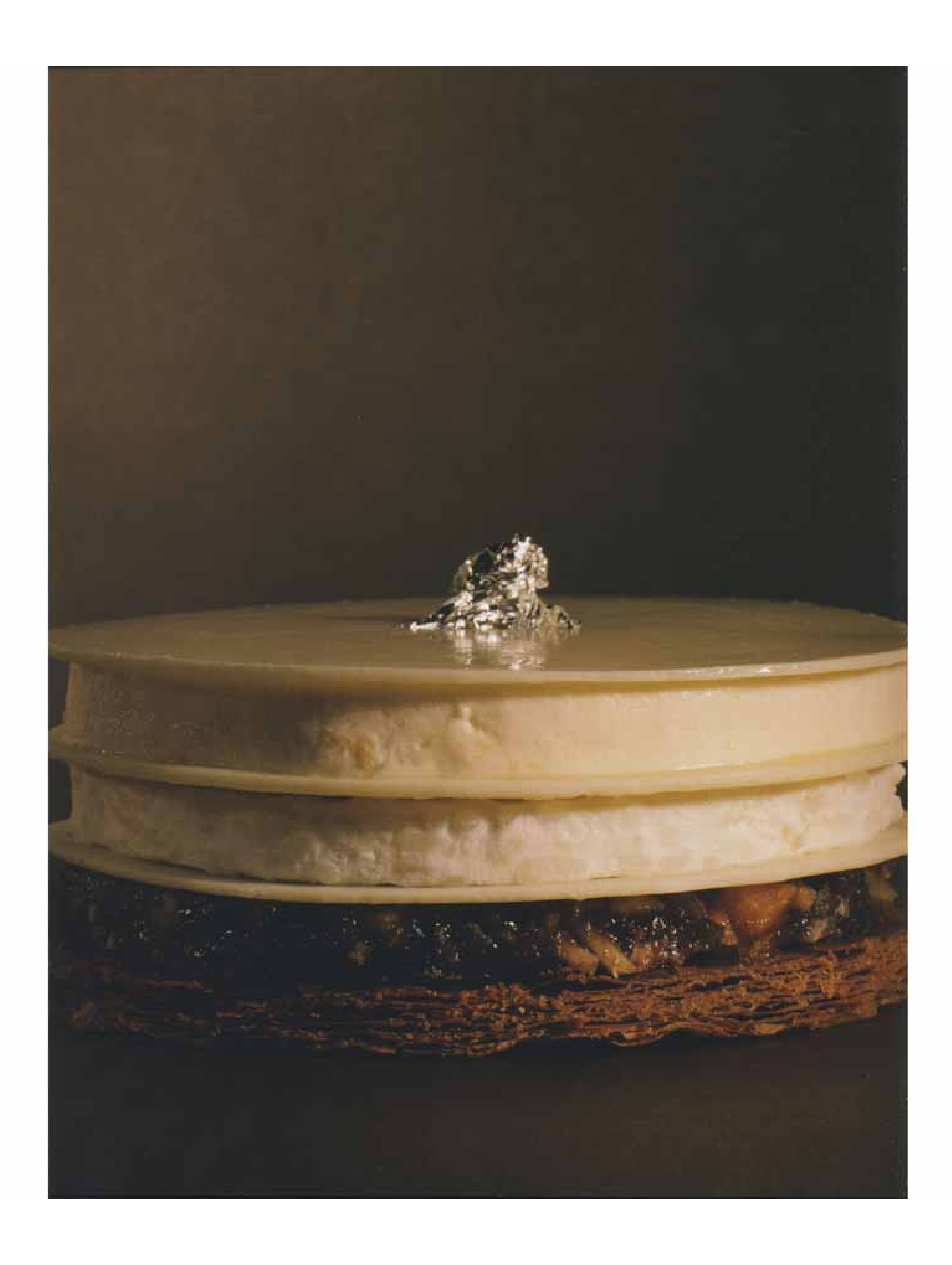
2 jours.

Boissons conseillées

Rivesaltes rancio domaine-du-vieux-puits de David Moreno à Villeneuve-de-Corbières, maury mas-amiel vintage de Charles Dupuy.

Notes, conseils et astuces

C'est un gâteau entièrement au chocolat dédié aux amateurs de l'amer intense, un jeu de textures et de températures, entre moelleux, onctueux et craquant. C'est l'un des rares gâteaux dont j'ai d'abord trouvé le nom avant de réfléchir à ce que pouvait signifier cette promesse, « carrément chocolat »



Ivoire

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 16 petits gâteaux

Composition

- pâte feuilletée caramélisée
- fines feuilles de chocolat blanc
- riz au lait
- crème de mascarpone
- fruits croquants à la gelée de vinaigre balsamique

La pâte feuilletée inversée

- (voir recette p. 553)

Les disques de pâte feuilletée caramélisée

- 1 plaque de pâte feuilletée inversée
- 80 g de sucre semoule
- 50 g de sucre glace Au bout de ce laps de temps, poudrez la pâte de sucre semoule de manière uniforme et glissez-la dans le four chaud (230°C) aussitôt baissé à 190°C, où la pâte cuira 20 à 25 minutes en tout. Laissez-la d'abord cuire 10 minutes, puis couvrez-la d'une grille pour l'empêcher de lever excessivement et poursuivez la cuisson 8 minutes.

Retirez la pâte du four, ôtez la grille, couvrez-la d'un papier suffurisé sec, puis d'une seconde plaque, identique à la première ; retirez les deux plaques, sens dessus dessous, en les maintenant bien ensemble, sur le plan de travail ; retirez la première plaque et le papier qui ont servi à la précuisson de la pâte puis, le dessous se trouvant maintenant au-dessus, poudrez-la uniformément de sucre glace avant de la glisser au four à 250°C, où elle achèvera de cuire.

Pendant les quelques minutes que durera le dernier tiers de la cuisson, le sucre va devenir jaune avant de fondre puis de caraméliser. Retirez la pâte du four : sa surface est lisse et brillante et, dessous, elle est mate et croquante du fait de l'incrustation du sucre semoule dans la pâte en début de cuisson... Sa texture est délicieuse.

Dans les plaques de pâte feuilletée caramélisée posées sur papier sulfurisé face caramélisée contre la table, détaillez 4 disques de 15 cm de diamètre ou 16 disques de 6,5 cm diamètre à l'aide d'un emporte-pièce et d'un cutter. Retournez les disques pour les utiliser lors du montage avec la face caramélisée sur le dessus.

Le riz au lait

- 106 g de riz rond Arborio
- 505 g de lait (la quantité peut varier en fonction (le la qualité du riz)
- 1/4 de zeste de citron
- 1/2 g de fleur de sel
- 24 g de sucre cristal Rincez le riz à l'eau froide pour en retirer l'amidon. Dans une casserole, versez le lait, le zeste, le sel, le sucre puis le riz. Faites refroidir à température ambiante avant de mélanger.

Le riz au lait au mascarpone

1 - 640 g de riz au fait

• - 475 g de mascarpone

Mélangez les deux préparations à température ambiante. Réservez au frais.
Pour les entremets : à l'aide d'une poche, moulez 200 g de riz au lait au mascarpone encore très souple dans des cercles de 14 cm de diamètre disposés sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé. Tapotez chaque plaque pour égaliser la crème et glissez-la au congélateur. Démoulez par une pression du pouce sur le disque dès que la crème est congelée.
Pour les petits gâteaux : moulez 1,1 kg de riz au lait au mascarpone encore très souple dans un cadre de 30 cm sur 40. Placez au congélateur deux heures avant de détailler des cercles de 5,5 cm de diamètre.

Les disques de crème de mascarpone

POUR LES ENTREMETS :

- 400 g de crème liquide (32 % MG)
- 100 g de sucre
- 80 g de jaunes d'oeufs
- 4 g de gélatine en feuilles
- 400 g de mascarpone

POUR LES PETITS GÂTEAUX

- 200 g de crème liquide (32 % MG)
- 50 g de sucre
- 40 g de jaunes d'oeufs
- 2 g de gélatine en feuilles
- 200 g de mascarpone

Portez à ébullition la crème et le sucre, puis procédez comme une crème anglaise ; ajoutez les jaunes et pochez à 85°C, incorporez la gélatine ramollie. Faites tiédir la crème anglaise à 45°C, puis incorporez le mascarpone. POUR LES ENTREMETS : à l'aide d'une poche, moulez 200 g de crème encore très souple dans les cercles de 14 cm de diamètre disposés sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé. Tapotez chaque plaque pour égaliser la crème et glissez-la au congélateur. Démoulez par une pression du pouce sur le disque dès que la crème est congelée. Stockez sous film.
POUR LES PETITS GÂTEAUX : à l'aide d'une poche, moulez sur une épaisseur de 8 mm environ 25 g de crème encore très souple dans les cercles de 5,5 cm de diamètre disposés sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé. Tapotez chaque plaque pour égaliser la crème et glissez-la au congélateur. Démoulez par une pression du pouce sur le disque dès que la crème est congelée. Stockez sous film.

Le disque de couverture ivoire

- 640 g de couverture ivoire tempérée
- 7 g de fleur de sel tamisée

Mélangez et tempérez comme une couverture normale.
Étalez 320 g de couverture par feuille de plastique de 40 cm sur 60. Dès que la couverture commence à cristalliser, détaillez au cutter ou avec un emporte-pièce 3 cercles de 6,5 cm de diamètre par petit gâteau ou 3 cercles de 15 cm de diamètre par entremets. Faites refroidir entre 2 plaques. Stockez une nuit au réfrigérateur avant de décoller les feuilles de Rhodoïd.

La gelée de vinaigre balsamique à l'orange

- 180 g de vinaigre balsamique
- 5 g de gélatine en feuilles
- 90 g de marmelade d'orange

Faites tiédir le vinaigre, sans le faire bouillir pour garder l'alcool, puis ajouter la gélatine ramollie ; mélangez avant d'incorporer la marmelade d'oranges. Laissez figer à température ambiante.

Les cerises mi-sucrées cuites au porto

POUR LES ENIREMETS :

- 96 g de cerises mi-sucre (Crozilles)
- 144 g de porto
- 22 g de kirsch
- 1/4 de bâton de cannelle
- 1/2 grain de coriandre
- 1/4 g de poivre en grains de Sarawak

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 172 g de cerises mi-sucre (Crozilles)
- 260 g de porto
- 39 g de kirsch
- 1/3 de bâton de cannelle
- 1 grain de coriandre
- 1/2 g de poivre en grains de Sarawak

Mettez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition. Réduisez le feu et faites cuire les cerises pendant 20 minutes à frémissement. Laissez macérer 24 heures. Égouttez avant de les utiliser.

Les disques de fruits croquants
à la gelée de vinaigre balsamique

POUR LES ENTREMETS :

- 50 g d'éclats d'amandes grillées
- 50 g de pistaches mondées grillés
- 95 g d'abricots moelleux coupés en dés
- 25 g de gingembre en cubes
- 95 g de gelée balsamique à l'orange
- 95 g de cerises mi-sucre cuites au porto, égouttées
- 95 g de pruneaux séchés coupés en dés
- 48 g de figues séchées coupées en dés
- 30 g d'écorces d'oranges confites en cubes
- 30 g d'écorces de citrons confits en cubes

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 85 g d'éclats d'amandes grillées
- 85 g de pistaches mondées grillées
- 170 g d'abricots moelleux coupés en dés
- 40 g de gingembre en cubes
- 170 g de gelée balsamique à l'orange
- 170 g de cerises mi-sucre cuites au porto, égouttées
- 170 g de pruneaux séchés coupés en dés
- 85 g de figues séchées coupées en dés
- 60 g d'écorces d'oranges confites en cubes
- 60 g d'écorces de citrons confits en cubes

Étalez les amandes sur une plaque en une couche et faites-les griller à 160°C pendant 20 à 25 minutes. Après refroidissement, concassez-les grossièrement au rouleau. Séparément, étalez les pistaches mondées sur plaque en une couche et faites-les griller à 160°C pendant 20-25 minutes. Coupez le gingembre et les abricots en cubes de 4 à 5 mm. Faites bouillir la gelée de vinaigre balsamique à l'orange ; mélangez les fruits secs, confits et moelleux ensemble avant d'incorporer la gelée chaude ; mélangez de manière à bien répartir tous les ingrédients.

Pour les entremets : aussitôt le mélange terminé, étalez 150 g de fruits croquants par chablon de 14 cm de diamètre, préalablement plongé dans l'eau chaude ; retirez le chablon. Glissez au congélateur pour 2 heures.

Pour les petits gâteaux : aussitôt le mélange terminé, étalez 1,1 kg de fruits croquants dans un cadre de 40 cm sur 30. Glissez au congélateur deux heures et détaillez des disques de 5,5 cm de diamètre.

Montage

POUR LES ENTREMETS : posez le disque de pâte feuilletée caramélisée sur un carton 1 cm plus grand que les entremets ; collez-le avec un point de glucose. Posez un disque de fruits croquants en prenant soin de le centrer, puis un premier disque de couverture ivoire, un disque de riz au lait au mascarpone, un deuxième disque de couverture ivoire et un disque de crème de mascarpone. À ce stade, mettez l'entremets au réfrigérateur pendant 1 heure 30.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : posez le disque de pâte feuilletée caramélisée sur un carton or avec languette ; collez-le avec un point de glucose. Posez un disque de fruits croquants en prenant soin de le centrer, puis un premier disque de couverture ivoire, un disque de riz au lait au mascarpone, un deuxième disque de couverture ivoire et un disque de crème de mascarpone. À ce stade, mettez les petits gâteaux au réfrigérateur pendant I heure.

Finition

Posez le dernier disque de couverture ivoire sur le dessus et terminez par une touche d'or blanc.

Conservation

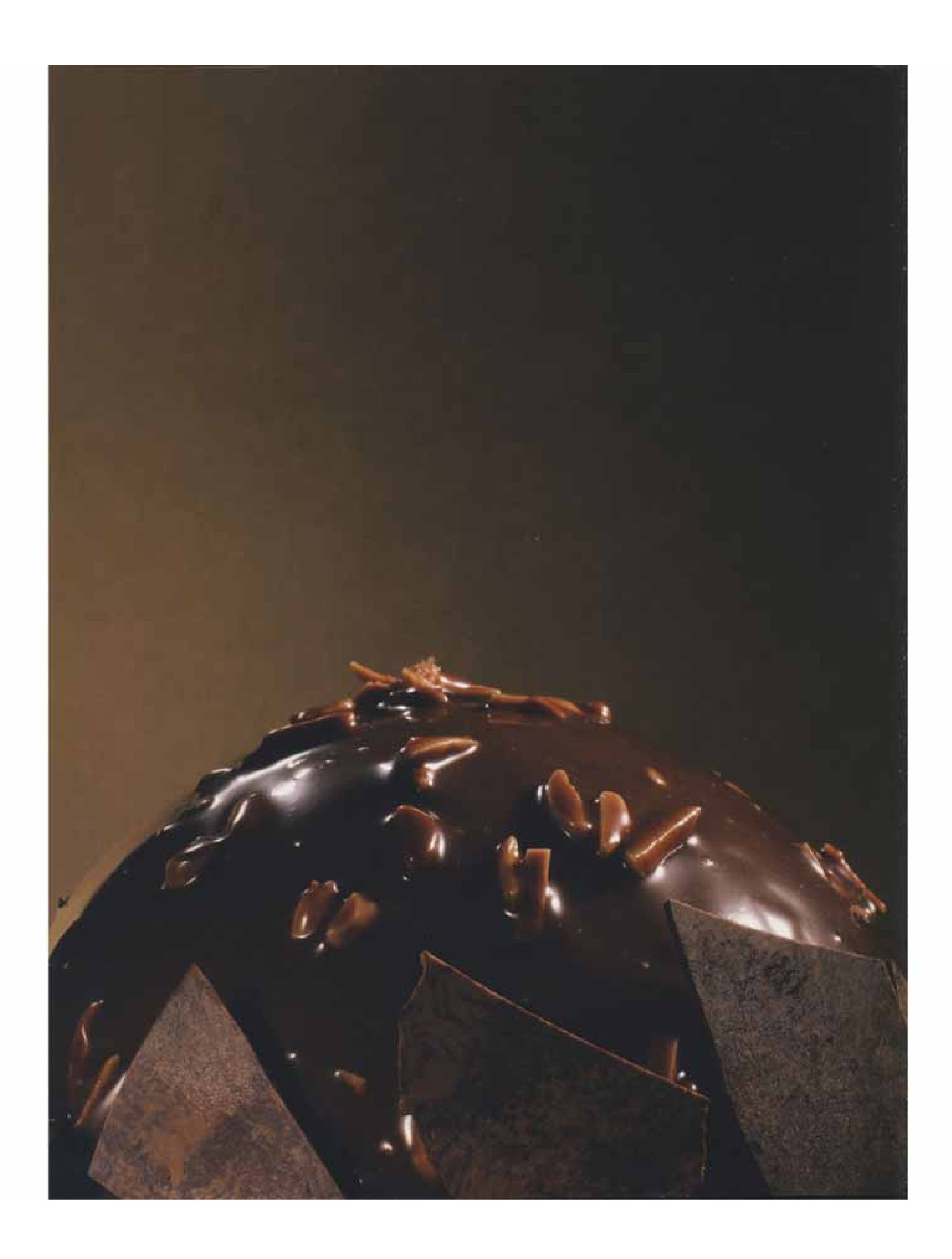
1 journée.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Thé Cérémonie, thé Earl Grey, muscat du Cap corse



Arabella

Pour 4 entremets de 3/4 personnes ou 16 petits gâteaux

Composition

- biscuit dacquoise aux noisettes
- bananes poêlées aux fruits de la passion
- crème Chantilly au chocolat au lait et au gingembre confit

Les noisettes grillées et concassées

■ - 120 g de noisettes du Piémont

Versez les noisettes sur une plaque en une seule couche et faites les griller au four à 165-170°C pendant 15 minutes. Pelez-les dans un tamis à gros trous. Réservez-les dans une boite à fermeture hermétique.

Le biscuit dacquoise aux noisettes

- 135 g de noisettes en poudre
- 150 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'oeufs
- 50 g de sucre semoule
- 100 g de noisettes grillées et concassées

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre de noisette. Montez les blancs d'oeufs en ajoutant le sucre semoule en trois fois, jusqu'à ce que vous obteniez une meringue souple.

À la main, ajoutez-y le mélange sucre glace et poudre de noisette, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule.

Dressage et cuisson

POUR LES ENTREMETS : dressez à l'aide d'un chablon de 8 et 14 cm de diamètre, préalablement trempé dans l'eau, lissez à la palette et saupoudrez généreusement de noisettes du Piémont grillées et concassées. Faites cuire au four ventilé pendant 25 à 30 minutes, à 170°C, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt par la concentration de buée dans le four. Une fois cuite, elle reste à la fois résistante et moelleuse. Stockez au congélateur.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : dressez à la poche, avec une douille de 9 mm, des disques de 6 cm de diamètre, parsemez généreusement de noisettes du Piémont grillées et concassées. Cuisson à 170°C au four ventilé pendant 16 minutes, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt par la concentration de buée dans le four. Une fois cuite, elle reste à la fois résistante et moelleuse. Stockez au congélateur.

La ganache au chocolat masquage

- 300 g de crème liquide (32 % MG) bouillie
- 20 g de poudre de cacao tamisée
- 300 g de couverture ganache supérieure en pastilles (Valrhona)

Faites bouillir la crème et le cacao en poudre. Versez petit à petit sur la couverture hachée et lissez avec la feuille au batteur en première vitesse. Stockez au réfrigérateur.

Pour f'utiliser, ramollissez-la au four à micro-ondes ou au bain-marie ; if faut qu'elle soit bien souple pour pouvoir la travailler aisément.

Les bananes poêlées

- 100 g de chair de fruit de la passion frais
- 1 kg de bananes mûres mais pas trop tigrées
- 50 g de jus de citron
- 20 g de beurre de La Viette
- 60 g de sucre

Coupez en deux puis videz, à l'aide d'une petite cuillère, les fruits de la passion frais. Épluchez et coupez les bananes en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur, citronnez-les. Faites fondre le beurre dans une poêle, laissez-le légèrement brunir, incorporez les bananes coupées et le sucre, laissez cuire 2 à 3 minutes à feu vif en prenant soin de ne pas les réduire en compote. Ajoutez la chair de fruit de la passion.

Les bananes poêlées en plaque ou en disque

Dans un cadre 40 cm sur 30, versez 1,2 kg de bananes poêlées, congelez. Pour les entremets : découpez des cercles de 10 cm de diamètre. Pour les petits gâteaux : coupez des carrés de 4 cm de côté.
Stockez au congélateur jusqu'à utilisation.

Le gingembre confit

- 500 g d'eau
- 200 g de sucre semoule
- 200 g de gingembre frais

Épluchez et coupez le gingembre en cubes de 2 à 3 mm de côté. Dans une casserole, faites cuire l'eau et le sucre, versez-y le gingembre et faites cuire 2 heures à feu doux, couvert.

Les fines feuilles de chocolat au lait

■ - 280 g de couverture Jivara (Valrhona)

Sur une feuille de Rhodoïd de 40 cm sur 60, étalez la couverture Jivara mise au point. Dès que le chocolat fige, posez une feuille de papier sulfurisé et une plaque par-dessus avant de glisser au réfrigérateur, laissez cristalliser. Ces feuilles servent au décor des entremets, le cas échéant de brisures dans la crème Chantilly.

Le miroir chocolat au lait aux amandes grillées

- 2 g de gélatine en feuilles
- 330 g de lait concentré non sucré
- 80 g de sirop de glucose
- 320 g de sirop à 30°B
- 580 g de chocolat lait Jivara
- 100 g de couverture ivoire
- 500 g de pâte à glacer lait
- 190 g d'amandes en bâtonnets grillées

Faites tremper la gélatine. Portez à ébullition fe lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B. Ajouter la gélatine, ramollie et égouttée. Versez ensuite sur les couvertures et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit et en élargissant le mouvement. Incorporez délicatement les amandes bâtonnets. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

La chantilly au chocolat au lait et au gingembre

- 1,5 kg de crème liquide
- 13 g de gingembre frais en lamelles
- 5 g de gélatine
- I kg de couverture Jivara (Valrhona)
- 200 g de gingembre confit maison
- 250 g de brisures de chocolat au lait en feuilles

Faites bouillir la crème avec le gingembre frais ; laissez infuser 5 minutes avant de filtrer et d'ajouter la gélatine ramollie et rincée. Incorporez la couverture hachée dans la crème, puis mixez au mixer à tige. Laissez refroidir quelques heures au réfrigérateur à 4°C.

Fouettez pour faire foisonner la crème. Attention : la crème prend assez vite. Incorporez le gingembre confit maison préalablement lavé et égoutté et les brisures de chocolat au lait.

Montage

POUR LES ENTREMETS : montage en moules demi-sphères. Masquez les moules à l'aide d'une corne plastique, avec une ganache masquage bien souple, glissez au congélateur.

Garnissez au quart de la hauteur de chantilly au chocolat au lait et gingembre, posez le disque de dacquoise en l'appuyant, remettez un peu de crème Chantilly au chocolat lait et gingembre, posez le disque de bananes poêlées en l'appuyant. Recouvrez de crème Chantilly au chocolat au lait et gingembre au quatre cinquièmes de la hauteur et posez le disque de dacquoise. Faites surgeler. Démoulez en trempant les moules dans l'eau chaude et en faisant glisser le gâteau le long du moule par un côté.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : montage en moules demi-sphères Flexipan de 7 cm de diamètre. Badigeonnez les moules à l'aide d'un pinceau avec une ganache masquage bien souple, glissez au congélateur. Garnissez au tiers de la hauteur de chantilly au chocolat au lait et gingembre, posez le carré de bananes poêlées en l'appuyant. Recouvrez de crème Chantilly au chocolat au lait et gingembre au quatre cinquièmes de la hauteur et posez le disque de dacquoise. Faites surgeler. Dès que les petits gâteaux sont bien congelés, vous pouvez les démouler en exerçant une légère pression sur le fond de chaque moule.

Finition

Chauffez au bain-marie ou au four micro-onde à 38-40°C, puis détendez avec du sirop à 30°B pour avoir la fluidité requise. Il est déconseillé d'utiliser ce miroir à 40°C, parce que trop chaud il devient très vite terne sur les produits.

POUR LES ENTREMETS : posez les gâteaux sur grille, elle-même posée sur un bac et nappez de miroir chocolat au lait et amandes grillées à point, tapotez la grille et laissez s'égoutter quelques instants le nappage. À l'aide d'une petite palette, posez les gâteaux sur cartons. Collez des gros morceaux de fines feuilles de chocolat au lait sur les côtés.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : posez les petits gâteaux sur grille, elle-même posée sur un bac et nappez de miroir chocolat au lait et amandes grillées à point, tapotez la grille et laissez s'égoutter quelques instants le nappage. À l'aide d'une petite palette, posez les petits gâteaux sur cartons ou assiettes.

Conservation

3 jours.

Boissons conseillées

Vin cuit de Provence, thé Earl Grey, champagne rosé dry.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation. Il est en effet très important de consommer ce gâteau froid.

Notes, conseils et astuces

Toute la conception de ce gâteau repose sur une mise en valeur successive du chocolat au lait, des bananes et des noisettes, sans que jamais une des saveurs ne prenne le dessus dans la dégustation. Elle est également fondée sur une variation des textures (croustillante, craquante, moelleuse et fondante)

Flocon d'Étoile

Pour 1 Flocon d'étoile de 10 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

- macaron chocolat
- chocolat à la fleur de sel
- mousse au chocolat amer
- ganache au chocolat
- caramel croquant
-

Sucre cristallisé

- 200 de sucre semoule

- 80 g d'eau
- 20 g de sucre semoule Dans une casserole, portez l'eau et la première pesée de sucre à ébullition, en prenant soin de nettoyer les bords à l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau. Versez dans un saladier pour laisser refroidir. Une fois à température ambiante versez dans un plat à gratin et saupoudrez de la deuxième pesée de sucre semoule. Attendez 24 heures en laissant le plat hors du réfrigérateur. Puis décollez les bords avec un petit couteau. Retirez le sucre ainsi cristallisé et laissez-le égoutter sur du papier absorbant avant de le mettre à sécher sur une plaque à pâtisserie pendant deux heures. Stockez les cristaux au sec en intercalant avec du papier silicone.

Tant pour tant amande tamisé

- 200 g de poudre d'amande
- 200 g de sucre glace

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amande.

Biscuit macaron au chocolat

- 385 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 72 g de blancs d'oeufs frais
- 58 g de cacao pâte extra (Valrhona) fondu à 45°C
- 193 g de sucre semoule
- 48 g d'eau
- 72 g de blancs d'oeufs « vieux »
- 1 g de poudre de blancs d'oeufs
- I g de colorant carmin (dosage suivant puissance)

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'oeufs frais.

Hachez le cacao pâte et faite-le fondre à 45°C au bain-marie ou au four micro-ondes.

Faites cuire le sucre et l'eau à 118°C. Lorsque le sucre est à 114°C, démarrez les blancs d'oeufs avec la poudre de blancs d'oeufs. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Incorporez le colorant.

Laissez refroidir à 50°C, retirez la cuve du batteur et incorporez au mélange tant-pout-tant et blancs crus. Ajoutez le cacao pâte fondu.

Faites retomber l'appareil de manière à le rendre bien souple.

Disques de biscuit macaron chocolat

POUR LES PETITS GÂTEAUX :avec une douille n°8, sur une plaque recouverte de papier silicone, dressez des disques de 4 et de 6,5 centimètres.

Cuisson en four à air pulsé sur plaques doublées à 180°C pendant 8 à 9 minutes.

POUR LES ENTREMETS : avec une douille n°9, sur une plaque recouverte de papier silicone, dressez des disques de 12, 15 et 17 centimètres de diamètre, pour un moule en demi-sphère de 18 centimètres de diamètre. Cuisson en four à air pulsé sur plaques doublées à 165°C pendant 18 à 20 minutes.

Cuisson toujours buée ouverte. Ne pas mouiller sous le papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Retournez la feuille sur grille inox et décollez les macarons en retirant la feuifle d'un coup sec. Réservez.

Débris de caramel

- 50 g de sucre semoule
- 50 g de sucre inverti
- 20 g de beurre salé
- 30 g de beurre frais
- 5 g de beurre de cacao

Dans une grande casserole, faites fondre le sucre avec le sucre inverti et laissez caraméliser au maximum. Incorporez le beurre salé puis le beurre frais en morceaux tout en mélangeant continuellement. Redonnez un bouillon pour faire fondre toutes les particules de caramel.

Versez sur des plaques recouvertes de tapis silicone, tournez celles-ci pour étaler le caramel puis recouvrez d'un second tapis et terminez d'étaler au rouleau. Laissez refroidir avant de concasser le caramel au rouleau d'abord puis au robot, de manière à ce que les morceaux ne soient pas trop gros. Ajoutez le beurre de cacao fondu aux brisures de caramel afin de les enrober d'une fine couche pour les conserver d'avantage croquant. Réservez au sec dans un récipient hermétique.

Ganache

POUR LES ENTREMETS :

- 20 g de beurre
- 86 g de lait frais entier
- 48 g de couverture Guanaja (Valrhona)
- 80 g de couverture Caraïbes (Valrhona)

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 80 g de beurre
- 172 g de lait frais entier
- 95 g de couverture Guanaja (Valrhona)
- 160 g de couverture Caraïbes (Valrhona)

Laissez le beurre à température ambiante. Faites bouillir le lait ; hachez le chocolat et versez un tiers de celui-ci dans le lait bouillant, mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le restant du chocolat puis incorporez le beurre. Débarrassez en bacs inox pour faire refroidir. Utilisez cette ganache quand elle commence à figer.

Ganache aux débris de caramel

POUR LES ENTREMETS

- 250 g de ganache
- 45 g de débris de caramel

POUR LES PETITS GÂTEAUX

- 500 g de ganache
- 85 g de débris de caramel Mélangez la ganache à la texture bien souple avec les débris de caramel à l'aide d'une spatule, sans trop insister sur le mélange.

POUR LES ENTREMETS : moulez 290 g de ganache chocolat caramel dans un cercle de 17 centimètres de diamètre. Congelez, décerclez et stockez.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : moulez 400 g de ganache chocolat caramel dans un cadre de 10 centimètres sur 40, congelez, décadrez et découpez des
carré de 4 centimètres de côté.

Plaques de chocolat noir à la fleur de sel

- 60 g de chocolat Guanaja 70% (Valrhona)
- 1 g de fleur de sel écrasé Ecrasez la fleur de sel au rouleau. Tempérez le chocolat et incorporez le sel. Etalez sur deux feuilles de plastique la moitié du chocolat tempéré. Posez une seconde feuille de plastique par-dessus et étalez au rouleau à pâtisserie. Glissez au réfrigérateur pour 1 heure. Ces plaques sont utilisées pour la mousse. Cassez-les grossièrement et réservez dans une boîte hermétique.

Mousse sabayon chocolat
aux éclats de chocolats à la fleur de sel

POUR LES ENTREMETS :

- 70 g de sucre semoule
- 22 g d'eau
- 48 g d'oeufs
- 55 g de jaunes d'oeufs
- 170 g de crème liquide (32% MG) montée
- 235 g de couverture Caraïbes fondue à 45°C (Valrhona)
- 30 g de débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 95 g de sucre semoule
- 30 g d'eau
- 65 g d'oeufs
- 75 g de jaunes d'oeufs
- 320 g de crème liquide (32% MG) montée
- 230 g de couverture Caraïbes fondue à 45°C (Valrhona)
- 40 g de débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel

Faites cuire le sucre et l'eau à 118°C. Versez le sucre cuit sur les oeufs et les jaunes puis faites refroidir à grande vitesse pendant 3 minutes, ensuite en vitesse moyenne jusqu'à total refroidissement.

Mettez un quart de la crème montée dans la couverture fondue, mélangez, ajoutez le restant de la crème, mélangez à nouveau puis incorporez le sabayon refroidi et les débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel ; mélangez délicatement.

Utilisez aussitôt.

Montage

POUR LES PETITS GÂTEAUX : à l'aide d'une poche, garnissez les moules silicone en forme de dômes au tiers de la hauteur avec la mousse sabayon chocolat. A l'aide d'une grosse cuillère, masquez grossièrement les moules avant de poser le premier macaron dans le fond en l'appuyant légèrement. Garnissez légèrement en dessous du haut du moule avec la ganache mélangée aux brisures de caramel. Terminez avec le second macaron et glissez au congélateur pour 2 heures avant de démouler, filmez et datez. Pour LES ENTREMETS : avec une louche moyenne, garnissez le moule inox en forme de dôme au tiers de la hauteur avec la mousse sabayon chocolat. A l'aide d'une corne, masquez grossièrement le moule avant de poser le premier macaron dans le fond, en l'appuyant légèrement. Garnissez à mi-hauteur de mousse sur laquelle vous posez en l'appuyant un second disque de macaron. Garnissez légèrement en dessous du haut du moule avec la ganache aux brisures de caramel. La couche de ganache ne doit pas excéder 2 centimètres d'épaisseur. Terminez avec le troisième macaron et glissez au congélateur pour 3 heures avant de démouler, filmez et datez.

Meringue italienne

- 60 g de blancs d'oeufs
- 90 g de sucre semoule

Battez les blancs en neige ; faites bouillir le sucre avec 2 cuillerées à soupe d'eau jusqu'à 120°C. Versez ce sirop chaud sur les blancs sans cesser de les fouetter jusqu'à ce qu'ils soient froids.

Finition et décoration

Etalez cette meringue sur toute la surface de l'entremets ou des petits gâteaux. Décorez de cristaux de sucre et d'étoiles en chocolat argentés.

Conseils de consommation

Sortez du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Boissons conseillées

Maury Mas Amiel Vintage, Banyuls Vintage.

Notes, conseils et astuces

Ce gâteau peut être préparé la veille. Il se conserve dans les meilleures conditions pendant 2 jours. Si vous avez eu un excédent de ganache, vous pouvez en faire des truffes____



Frivolité

Pour 4 entremets ou 15 petits gâteaux

Composition

- biscuit aux éclats d'amandes croquantes
- crème au caramel au beurre demi-sel
- compote de pommes crues et cuites à la vanille

Le biscuit aux éclats d'amandes croquantes

POUR LES ENTREMETS :

- 150 g de poudre d'amande
- 400 g de sucre semoule + 150 g pour monter les blancs
- 25 g d'amandes en bâtonnets grillées
- 40 g de farine type 55 tamisée
- 250 g de blancs d'oeufs vieillis
- QS de blanc d'oeuf en poudre

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 120 g de poudre d'amande
- 320 g de sucre semoule
- 20 g d'amandes en bâtonnets grillées
- 32 g de farine type 55 tamisée
- 200 g de blancs d'oeufs vieillis
- 120 g de sucre semoule
- QS de blanc d'oeuf en poudre

Mélangez la poudre d'amande, les 400 g de sucre semoule, les bâtonnets d'amandes grillées et la farine. Montez les blancs en neige avec une pincée de blancs d'oeufs en poudre, en ajoutant petit à petit les 150 g de sucre semoule.

Retirez la cuve du batteur ; incorporez à la main le premier mélange en soulevant la masse délicatement.

Moulez à l'aide d'un chablon de 1,5 cm d'épaisseur et de 15 cm de diamètre (7 cm pour les petits gâteaux). Parsemez d'amandes en bâtonnet toute la surface du disque de biscuit.

Faites cuire dans un four à 170°C pendant 30 à 35 minutes suivant la taille du disque.

Laissez refroidir.

La compote de pommes cuites et crues à la vanille

LES POMMES CUITES POUR LES ENTREMETS :

- 17 g de beurre de La Viette
- QS de sel
- 275 g de pommes Granny Smith coupées en cubes de 1 cm de côté
- 17 g de sucre semoule
- 1/2 gousse de vanille fendue et grattée

LES POMMES CUITES POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 30 g de beurre de La Viette
- QS de sel
- 500 g de pommes Granny Smith coupées en cubes de 1 cm de côté
- 30 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille fendue et grattée

Dans une poêle, faites fondre le beurre avec le sel, ajoutez les pommes en cubes. Faites cuire quelques minutes à feu doux. Quand la pomme devient souple, ajoutez fe sucre et la vanille et finissez la cuisson à feu vif pour la colorer légèrement.

LES POMMES CRUES POUR LES ENTREMETS :

- 11 g de gélatine en feuille
- 85 g de pommes Granny Smith coupées en cubes de 1 cm de côté
- 180 g de purée de pomme verte
- 28 g de sucre semoule

LES POMMES CRUES POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 20 g de gélatine en feuille
- 150 g de pommes Granny Smith coupées en cubes de 1 cm de côté
- 330 g de purée de pomme verte
- 50 g de sucre semoule

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Mélangez la purée de pomme et le sucre. Égouttez la gélatine avant de la faire fondre ; incorporez un tiers de la pulpe en mélangeant vigoureusement, puis versez dans le restant de pulpe en continuant de fouetter. Ajoutez les pommes cuites encore tièdes puis les pommes crues coupées en cubes.

Coulez 200 g de pommes cuites et crues dans des cercles 3 cm plus petits que le biscuit pour l'entremets, et 1,1 kg en cadre de 40 x 30 cm pour les petits gâteaux, et glissez au congélateur pour 2 heures ; décerclez. Coupez en carrés pour l'individuel.

Le caramel au beurre demi-sel pour la crème

POUR LES ENTREMETS :

- 500 g de sucre semoule
- 80 g de beurre de La Viette demi-sel
- 420 g de crème liquide

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 400 g de sucre semoule
- 64 g de beurre de La Viette demi-sel
- 340 g de crème fleurette

Dans une casserole, faites fondre le sucre à sec en l'incorporant petit à petit. Laissez-le colorer, il doit être bien brun. Décuisez avec le beurre, en remuant avec une spatule, puis avec la crème. Cuire à 103°C et versez dans un bac pour laisser complètement refroidir.

La crème au caramel au beurre demi-sel

POUR LES ENTREMETS :

- 400 g de beurre de La Viette
- 610 g de caramel au beurre demi-sel
- 110 g de crème pâtissière (voir page 560)
- 110 g de meringue italienne moins sucrée

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 275 g de beurre de La Viette
- 425 g de caramel au beurre demi-sel
- 75 g de crème pâtissière (voir page 560)
- 75 g de meringue italienne moins sucrée

Lissez au fouet la crème pâtissière. Faites foisonner le beurre au robot sans le chauffer, afin qu'il devienne très léger. Incorporez le caramel puis la crème pâtissière. En dernier, au fouet, à la main, incorporez délicatement la meringue.

Montage

Découpez l'intérieur de la couche supérieure de biscuit à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre pour les entremets et d'un emporte-pièce proportionnel pour l'individuel.
Posez le premier disque de biscuit sur un carton doré ; étalez une fine couche de crème ; posez le disque de compote congelé en appuyant légèrement. Avec une poche munie d'une douille n° 9, garnissez le pourtour du biscuit, à cheval sur le coulis, de boules de crème bien régulières. Remplissez l'intérieur de l'entremets avec la même crème et recouvrez du second disque en appuyant. Glissez au congélateur pour une heure.

Finition



1 citron

- QS de pommes Granny
- QS de sucre glace
- QS de nappage exotique

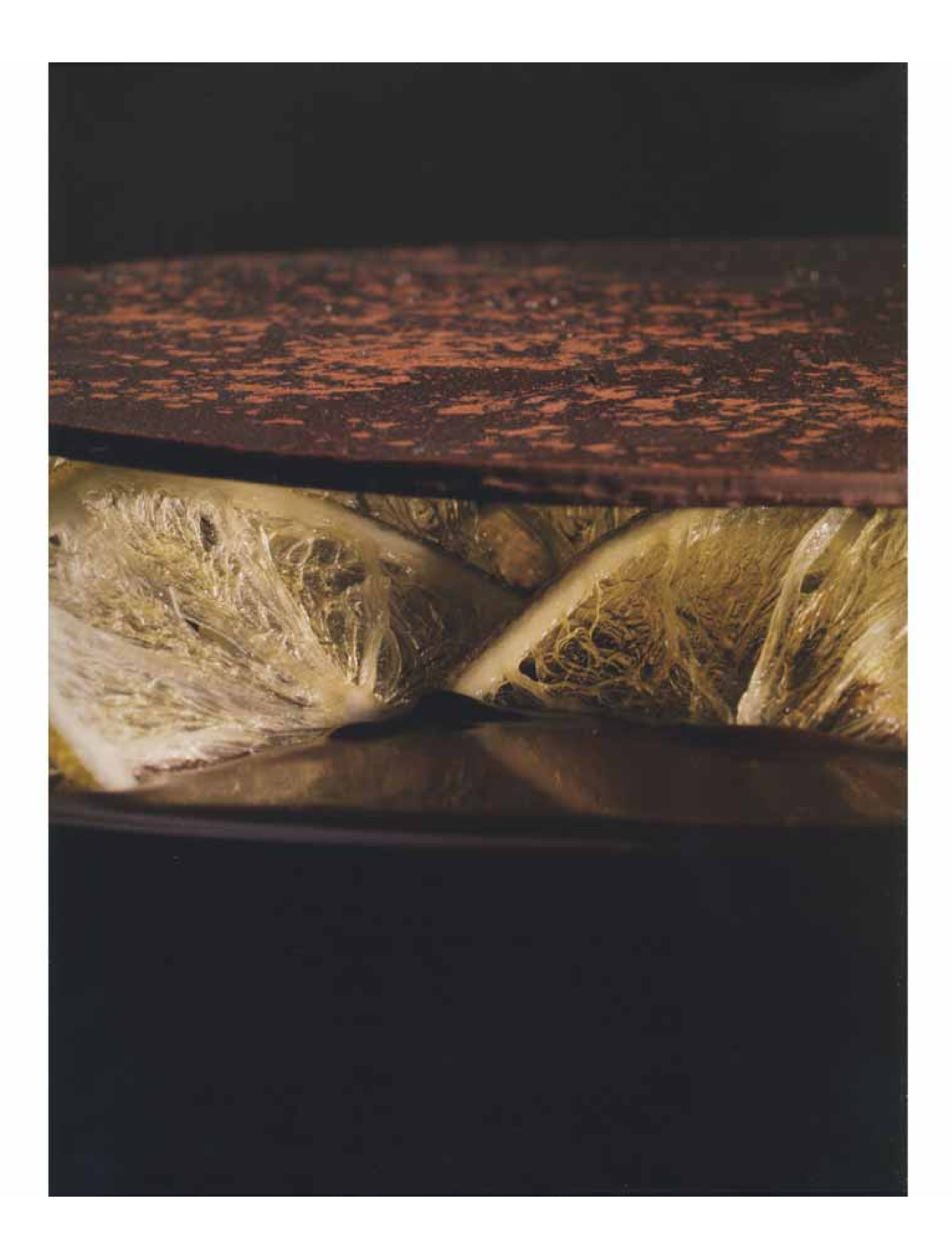
Saupoudrez le pourtour du biscuit de sucre glace décor. Badigeonnez l'intérieur du trou avec du nappage exotique (voir page 565). Epluchez les pommes, passez-les au jus de citron ; décorez de cubes de pommes citronnés et de raisins de Corinthe. Nappez au nappage exotique.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Vin cuit de Provence___ [redacted]



Azur

Pour 4 entremets de 4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

– nappage miroir chocolat
– sablé chocolat à la fleur de sel
– biscuit chocolat sans farine au beurre
– crème au yuzu
– mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel
– ganache masquage
– fines feuilles de chocolat noir

Le nappage miroir chocolat

– 500 g de couverture Caraïbe (Valrhona)
– 500 g de pâte à glacer noire (Valrhona)
– 410 g de lait concentré non sucré
– 100 g de glucose
– 480 g de sirop à 30°B

Hachez finement la couverture et la pâte à glacer.

Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B. Versez sur la couverture et la pâte à glacer. Mélangez à la spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit et en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Le sablé au chocolat à la fleur de sel

POUR LES ENTREMETS :

180 g de couverture Guanaja à 70 % (Valrhona)
– 210 g de farine
– 35 g de poudre de cacao (Valrhona)
– 6 g de bicarbonate de sodium
180 g de beurre
– 145 de cassonade blonde
60 g de sucre semoule
– 3,5 g de fleur de sel
– 2,5 g d'extrait de vanille liquide naturel

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

105 g de couverture Guanaja à 70 % (Valrhona)
120 g de farine
– 20 g de poudre de cacao
4 g de bicarbonate de sodium
105 g de beurre
– 80 de cassonade blonde
35 g de sucre semoule
– 2 g de fleur de sel
1,5 g d'extrait de vanille liquide naturel

Hachez le chocolat en petits morceaux. Mélangez et tamisez la farine, la poudre de cacao et le bicarbonate. Ramollissez le beurre et incorporez-y les sucres, le sel et la vanille liquide puis le mélange tamisé et terminez par le chocolat haché. Mélangez le moins possible, comme une pâte sablée, pour éviter de donner du corps.

POUR LES ENTREMETS : abaissez la pâte sablée à 8 mm entre deux feuilles de plastique. Laissez bien refroidir et détaillez avec des cercles de 14 cm de diamètre, et réservez (poids des disques : 190 g pour 3-4 personnes). Faites cuire au four ventilé avec le cadre pendant 10 minutes au four à 165°C. À la sortie du four, débarrassez sur grille et laissez refroidir. Stockez en boîte hermétique.

POUR LES INDIVIDUELS : abaissez la pâte sablée à 4 mm entre deux feuilles de plastique. Détaillez dans un cadre de 30 cm sur 40, environ 890 g de pâte sablée chocolat à la fleur de sel, puis déposez l'abaisse sur une plaque recouverte de papier sulfurisé dans un cadre de taille identique. Faites cuire au four ventilé avec le cadre à 165°C pendant 6 à 7 minutes. Détaillez la pâte dès la sortie du four, quand elle est encore chaude ; la coupe n'en sera que plus nette. Commencez par découper des bandes de 8 cm de largeur, puis dans ces bandes des carrés de 8 cm de côté, enfin détaillez ces carrés dans la diagonale pour obtenir des triangles. Stockez-les en boîte hermétique. NB : Le temps de cuisson est très important. Pour être très bon, le sablé doit être sous-cuit.

Les plaques de chocolat noir à la fleur de sel

300 g de chocolat Guanaja (Valrhona)

– 5 g de fleur de sel de Guérande, tamisée Ecrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins issus du tamisage. Tempérez le chocolat. Sur une feuille de papier sulfurisé de 40 cm sur 60, étalez 320 g de chocolat tempéré. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé, une plaque bien plane et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures.

Concassez grossièrement les plaques.

Les disques de crème au yuzu

- 150 g d'œufs
- 160 g de sucre semoule
- 3,5 g de zeste de citron vert
- 105 g de jus de yuzu
- 235 g de beurre de La Viette
- 35 g de cubes de mandarines semi-confites (Boiron)
- 35 g de cubes de citrons semi-confits (Boiron)

Mélangez les œufs, le sucre semoule, les zestes et le jus de yuzu. Faites pocher au bain-marie en remuant par intermittence. Portez ce mélange à 83 ou 84°C, puis refroidissez-le à 55°C et incorporez alors le beurre. Emulsionnez le tout au mixeur plongeant pendant 10 minutes, de façon à éclater les molécules et obtenir une crème onctueuse à souhait. Ajoutez les cubes de mandarine et de citron semi-confits, mélangez et garnissez aussitôt. Pour les entremets : garnissez des cercles en inox de 14 cm de diamètre de 170 g de crème au yuzu. Congelez.

Pour les individuels : garnissez de crème au yuzu un cadre de 36 x 28 cm, posé sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé. Congelez.

La mousse sabayon chocolat
aux éclats de chocolat à la fleur de sel

- 290 g de couverture Manjari (Valrhona) rhona)
- 122 g de sucre semoule
- 36 g d'eau
- 80 g d'œufs
- 95 g de jaunes d'œufs
- 405 g de crème liquide (32 % MG)
- 50 g de débris de plaques de chocolat noir à la fleur de sel Dans la cuve du robot, faites monter la crème à l'aide d'un fouet. Faites fondre la couverture à entre 45 et 50°C. Faites cuire le sucre et l'eau à 128°C. Dans la cuve du batteur, versez le sucre cuit sur les œufs et les jaunes. Faites refroidir à grande vitesse pendant 3 minutes, puis à vitesse moyenne jusqu'à total refroidissement.

Mettez un quart de la crème montée dans la couverture fondue, mélangez, ajoutez le restant de la crème, mélangez à nouveau, puis incorporez le sabayon refroidi et les débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel ; mélangez délicatement. Utilisez aussitôt.

La ganache chocolat masquage

POUR LES ENTREMETS :

- 210 g de crème liquide (32 % MG)
- 14 g de poudre de cacao tamisée
- 210 g de couverture ganache (Valrhona)

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 390 g de crème liquide (32 % MG)
- 26 g de poudre de cacao tamisée
- 390 g de couverture ganache (Valrhona)

Faites bouillir la crème et le cacao en poudre. Versez petit à petit sur la couverture hachée et lissez au mixeur plongeant. Stockez au réfrigérateur. Pour utiliser la ganache, ramollissez-la au four à micro-ondes ou au bain-marie ; il faut qu'elle soit bien souple pour lisser les cadres.

Les plaques de chocolat noir à la fleur de sel

300 g de chocolat Guanaja (Valrhona)

– 5 g de fleur de sel de Guérande, tamisée Ecrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins issus du tamisage. Tempérez le chocolat. Sur une feuille de papier sulfurisé de 40 cm sur 60, étalez 320 g de chocolat tempéré. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé, une plaque bien plane et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures.

Concassez grossièrement les plaques.

Les disques de crème au yuzu

- 150 g d'œufs
- 160 g de sucre semoule
- 3,5 g de zeste de citron vert
- 105 g de jus de yuzu
- 235 g de beurre de La Viette
- 35 g de cubes de mandarines semi-confites (Boiron)
- 35 g de cubes de citrons semi-confits (Boiron)

Mélangez les œufs, le sucre semoule, les zestes et le jus de yuzu. Faites pocher au bain-marie en remuant par intermittence. Portez ce mélange à 83 ou 84°C, puis refroidissez-le à 55°C et incorporez alors le beurre. Emulsionnez le tout au mixeur plongeant pendant 10 minutes, de façon à éclater les molécules et obtenir une crème onctueuse à souhait. Ajoutez les cubes de mandarine et de citron semi-confits, mélangez et garnissez aussitôt. Pour les entremets : garnissez des cercles en inox de 14 cm de diamètre de 170 g de crème au yuzu. Congelez.

Pour les individuels : garnissez de crème au yuzu un cadre de 36 x 28 cm, posé sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé. Congelez.

La mousse sabayon chocolat
aux éclats de chocolat à la fleur de sel

- 290 g de couverture Manjari (Valrhona) rhona)
- 122 g de sucre semoule
- 36 g d'eau
- 80 g d'œufs
- 95 g de jaunes d'œufs
- 405 g de crème liquide (32 % MG)
- 50 g de débris de plaques de chocolat noir à la fleur de sel Dans la cuve du robot, faites monter la crème à l'aide d'un fouet. Faites fondre la couverture à entre 45 et 50°C. Faites cuire le sucre et l'eau à 128°C. Dans la cuve du batteur, versez le sucre cuit sur les œufs et les jaunes. Faites refroidir à grande vitesse pendant 3 minutes, puis à vitesse moyenne jusqu'à total refroidissement.

Mettez un quart de la crème montée dans la couverture fondue, mélangez, ajoutez le restant de la crème, mélangez à nouveau, puis incorporez le sabayon refroidi et les débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel ; mélangez délicatement. Utilisez aussitôt.

La ganache chocolat masquage

POUR LES ENTREMETS :

- 210 g de crème liquide (32 % MG)
- 14 g de poudre de cacao tamisée
- 210 g de couverture ganache (Valrhona)

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 390 g de crème liquide (32 % MG)
- 26 g de poudre de cacao tamisée
- 390 g de couverture ganache (Valrhona)

Faites bouillir la crème et le cacao en poudre. Versez petit à petit sur la couverture hachée et lissez au mixeur plongeant. Stockez au réfrigérateur.

Montage

POUR LES ENTREMETS : montez successivement dans des cercles de 4 cm de hauteur, habillés d'une bande plastique :

- le sablé chocolat à la fleur de sel,
- la mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel (environ 50 g),
- le disque de crème au yuzu,
- la mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel (environ 50 g),
- le disque de biscuit chocolat sans farine,
- la mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel (environ 100 g).

Lissez le cercle à la palette, réservez 2 heures au réfrigérateur avant de congeler l'entremets en cellule. Une fois l'entremets bien congelé, décerclez, recouvrez d'une fine couche de ganache masquage puis enveloppez de film étirable et réservez au congélateur.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : Déposez sur une plaque une feuille de papier et un cadre de 36 cm sur 28, et d'une hauteur de 4 cm.

Superposez successivement dans celui-ci :

- 340 g de mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel,
- 650 g de crème au yuzu,
- 340 g de mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel,
- 1/2 feuille de biscuit chocolat sans farine,
- 340 g de mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel.

Laissez 2 heures au réfrigérateur avant de congeler. Une fois l'entremets bien congelé, recouvrez les cadres d'une fine couche de ganache masquage recto verso, ce qui permettra ensuite une manipulation plus aisée lors de la découpe et du glaçage. Réservez au congélateur et procédez à la découpe. Détaillez des bandes de 7 cm de largeurur, puis dans ces bandes des carrés de 7 cm de côté. Détaillez enfin les carrés dans la diagonale pour obtenir la forme triangulaire désirée. Réservez au congélateur.

Finition et décoration

Faites fondre le nappage miroir chocolat à 45°C au bain-marie. Pour les entremets : posez une grille inox sur une plaque à rebords et disposez-y les entremets. Nappez-les, à la louche, de miroir chocolat à point ; égalisez avec la palette et tapotez la grille pour laisser s'écouler l'excédent. Posez les entremets sur carton or d'un diamètre plus grand de 2 cm. Sur le dessus, à 1 cm du bord, disposez, en alternance et de manière désordonnée, des morceaux de sablé chocolat à la fleur de sel ainsi que les tranches de citron vert croquantes qui serviront de support au disque de fine feuille de chocolat noir au cacao.

POUR LES INDIVIDUELS : saisissez les triangles et plantez la pointe d'un couteau dans la base du triangle. Trempez-les dans le nappage miroir chocolat en glaçant uniquement les deux arêtes de taille identique ; évitez au maximum de mettre du glaçage chocolat sur les deux faces. Disposez sur une plaque à rebords. Fixez sur une face le triangle de sablé chocolat à la fleur de sel et sur l'autre le triangle de fines feuilles au chocolat noir au cacao. Posez-le sur un carton or rectangle de 5 cm sur 12.

Conservation

2 jours.

Conseils de consommation

À sortir du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Boissons conseillées PX pedro-ximenez

Vivienne

Pour 4 entremets de 4 à 6 personnes ou 35 petits gâteaux

Composition

- biscuit à la farine de châtaigne
- crème au beurre au marron
- crème légère au marron
- grains de cassis
- feuilles stylisées en chocolat au lait
- marron confit

Les disques de biscuit à la farine de châtaigne

POUR LES ENTREMETS :

- 90 g de farine type 55
- 60 g de farine de châtaigne
- 225 g de blancs d'œufs
- 130 g de sucre semoule
- 120 g de jaunes d'œufs

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 150 g de farine type 55
- 100 g de farine de châtaigne
- 374 g de blancs d'œufs
- 220 g de sucre semoule
- 200 g de jaunes d'œufs

Tamisez les farines. Montez les blancs en ajoutant le sucre semoule en deux fois. En fin de parcours, ajoutez les jaunes et arrêtez aussitôt le batteur. Versez les farines tamisées en pluie en mélangeant délicatement la préparation avec une spatule.

ENTREMETS : sur une feuille de papier sulfurisé, disposez des cercles de 15 cm de diamètre et garnissez avec 65 g de biscuit à la farine de châtaigne.

PETITS GÂTEAUX : sur une feuille de papier sulfurisé, placez deux cadres de 30 x 40 cm et garnissez-les chacun de 500 g de biscuit à la farine de châtaigne.

Étalez régulièrement l'appareil à la palette coudée, Une fois cuite, elle reste à la fois résistante et moelleuse. À la sortie de cuisson, égalisez la surface du cadre de dacquoise avec un grand triangle et laissez refroidir.

Préchauffez à 220°C. le four ventilé. Faites cuire le biscuit à 220°C de 12 à 14 minutes pour les disques des entremets, et de 16 à 18 minutes pour les cadres des gâteaux individuels, en laissant la buée ouverte pour éviter que le biscuit ne gonfle et ne retombe aussitôt sous la concentration de buée dans le four.

Retirez du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier papier du biscuit. Stockez en vue du montage. Le biscuit doit être très « saignant », c'est-à-dire très souple.

Détaillez les disques de 15 cm de diamètre en disques de 14 cm.

Le tant-pour-tant tamisé

- 250 g d'amandes entières mondées
- 250 g de sucre glace

Broyez le tout au mixeur. Tamisez.

Le macaron « marron »

- 500 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 95 g de blancs d'œufs frais
- 75 g de cacao pâte extra (Valrhona)
- 1 g de colorant rouge carmin
- 5 g de colorant brun chocolat
- 250 g de sucre semoule
- 65 g d'eau
- 95 g de blancs d'œufs vieillis
- 1 g de poudre de blancs d'œufs

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais, la pâte de cacao et les colorants. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, montez les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez progressivement la meringue italienne au premier mélange (tant-pour-tant, blancs crus, pâte de cacao et colorants) ; faites légèrement retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Dressez.

NB : Attention ! Suivant la technique de dressage, il faut plus ou moins faire retomber l'appareil.

Dressez manuellement des disques de macarons avec une douille n° 11 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire 10 minutes au four à air ventilé à 170°C, toujours buée ouverte. Ce temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur grille. Laissez refroidir et stockez.

La meringue italienne

- 75 g d'eau
- 250 g de sucre semoule + 15 g pour monter les blancs
- 125 g de blancs d'œufs

Dans une casserole en inox, faites cuire l'eau et les 250 g de sucre à 121°C. Lorsque le mélange atteint 115°C, faites monter les blancs au « bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, avec les 15 g de sucre. Enclenchez le batteur à vitesse moyenne et versez le sucre cuit en filet sur les blancs montés. Laissez refroidir à la même vitesse.

NB : Une fois la meringue froide, il est préférable de laisser tourner la meringue à petite vitesse plutôt que de la laisser figer. Le résultat et la tenue n'en seront que meilleurs.

La crème au beurre

POUR LES ENTREMETS :

- 110 g de lait frais entier
- 90 g de jaunes d'œufs
- 110 g de sucre semoule
- 470 g de beurre à température ambiante
- 218 g de meringue italienne

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 90 g de lait frais entier
- 70 g de jaunes d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 375 g de beurre à température ambiante
- 175 g de meringue italienne Faites bouillir le lait. Battez les jaunes et le sucre, ajoutez le lait bouilli, faites cuire jusqu'à épaississement comme une crème anglaise, et refroidissez au batteur à grande vitesse. Attention, cette préparation attache facilement au fond de la casserole en cours de cuisson.

Au batteur équipé du fouet, faites foisonner le beurre, ajoutez la crème anglaise, mélangez avant d'incorporer la meringue italienne à la main. Conditionnez et stockez au réfrigérateur à + 4°C.

La crème au beurre au marron

POUR LES ENTREMETS :

- 625 g de crème au beurre
- 250 g de pâte de marron

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 500 g de crème au beurre
- 200 g de pâte de marron

Incorporez progressivement la crème au beurre pommade dans la pâte de marron, faites foisonner et utilisez aussitôt.

La crème légère au marron

POUR LES ENTREMETS :

- 8 g de gélatine en feuilles
- 90 g de beurre
- 14 g de whisky pur malt (Caoila)
- 120 g de crème de marron
- 510 g de pâte de marron

10 g de crème liquide (32 % MG)

450 g de crème liquide (32 % MG) montée

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 10 g de gélatine en feuilles
- 120 g de beurre
- 18 g de whisky pur malt
- 160 g de crème de marron
- 680 g de pâte de marron
- 12 g de crème liquide (32 % MG)
- 600 g de crème liquide (32 % MG)

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide, puis égouttez-la. Dans la cuve du robot, faites monter la crème à l'aide d'un fouet. Faites foisonner le beurre au batteur muni de la feuille. Faites chauffer le whisky, plongez-y la gélatine égouttée. Mélangez à la feuille, au batteur, la pâte de marron et la crème de marron, la crème liquide, puis faites « blanchir » à grande vitesse, incorporez le mélange whisky-gélatine légèrement tiède (35°C) puis le beurre foisonné. Fouettez à grande vitesse. Incorporez la crème montée en mélangeant délicatement.

N13 : Veillez à ce que le premier mélange soit tiède (28-30°C) lorsque vous incorporez la crème fouettée.

Le mélange à pulvériser au lait

250 g de couverture Jivara lait (Valrhona)

- 125 g de beurre de cacao Mélangez les ingrédients pour les faire fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie. Filtrez au chinois étamine. Veillez à ce que la température n'excède pas 45°C. Versez dans le récipient du pistolet, prêt à faire feu.

Les feuilles de chocolat au lait stylisées

- QS de couverture lactée Jivara (Valrhona) à point

POUR LES ENTREMETS :

- bandes de 40 x 4,5 cm découpée dans une feuille plastique

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- bande de 40 x 2,5 cm découpée dans une feuille plastique

Recouvrez la bande de feuille guitare d'une couche régulière avec 20 g de couverture à point, laissez légèrement figer, tracez au couteau et en biais des lignes tous les 4 cm. Tournez la bande trois fois sur elle-même. Réservez à l'abri de l'humidité.

Recouvrez la bande de feuille guitare d'une couche régulière avec 10 g de couverture à point, laissez légèrement figer, tracez au couteau et en biais des lignes tous les 4 cm. Tournez la bande trois fois sur elle-même. Réservez à l'abri de l'humidité.

Montage

■ - QS de grains de cassis en conserve, égouttés la veille

POUR LES ENTREMETS : effectuez le montage en cercles de 15 cm de diamètre et 4 cm de hauteur. Placez ces cercles au congélateur et chemisez-les de crème au beurre marron souple et lisse. Faites figer au congélateur et procédez au montage. Dans le fond, posez un disque de biscuit à la farine de châtaigne, garnissez à mi-hauteur de crème, puis répartissez des grains de cassis en boîte (environ 80 g). Recouvrez d'un second biscuit à la farine de châtaigne, garnissez de crème légère au marron à 5 mm sous le bord du cercle avant de parsemer de grains de cassis ; congelez 2 heures. Masquez la surface de crème au beurre au marron et, très rapidement, à l'aide d'une petite palette, tracez un dessin rainuré en actionnant celle-ci de part en part de l'entremet et en la replongeant à chaque fois dans la vague la plus épaisse. Repassez au congélateur pour 2 heures. Démoulez en prenant soin de garder les arêtes impeccables.

POUR LES INDIVIDUELS : effectuez le montage en cadre 30 x 40 cm et de 4 cm de hauteur. Dans le fond, posez le premier cadre de biscuit à la farine de châtaigne, garnissez à mi-hauteur de crème légère marron, puis répartissez des grains de cassis en boîte (environ 500 g). Recouvrez d'un second biscuit à la farine de châtaigne, garnissez de crème légère au marron à 5 mm sous le bord du cercle avant de parsemer de grains de cassis ; congelez 2 heures. Masquez la surface de crème au beurre au marron et, très rapidement, à l'aide d'une petite palette, tracez un dessin rainuré en actionnant celle-ci de part en part de l'entremet et en la replongeant à chaque fois dans la vague la plus épaisse. Repassez au congélateur pour 2 heures. Démoulez en prenant soin de garder les arêtes impeccables.

Pulvérisation

POUR LES ENTREMETS : posez-les sur une grille pour les pulvériser en faisant tourner cette grille de manière à recouvrir l'entremets sur toute la surface et les bords. Remettez au congélateur.

POUR LES INDIVIDUELS : posez le cadre sur une grille pour le pulvériser en faisant tourner cette grille de manière à recouvrir toute la surface. Remettez-le au congélateur.

Finition

POUR LES ENTREMETS : fixez des macarons marron à l'aide de crème au beurre souple. Déposez au sommet un marron confit et une feuille en chocolat au lait. Réservez au réfrigérateur.

POUR LES INDIVIDUELS : coupez le cadre en bandes de 8 cm puis en parts de 4 cm de largeur. Déposez au sommet un morceaux de marron confit et un « feuille » en chocolat au lait. Réservez au réfrigérateur.

Conseil de consommation

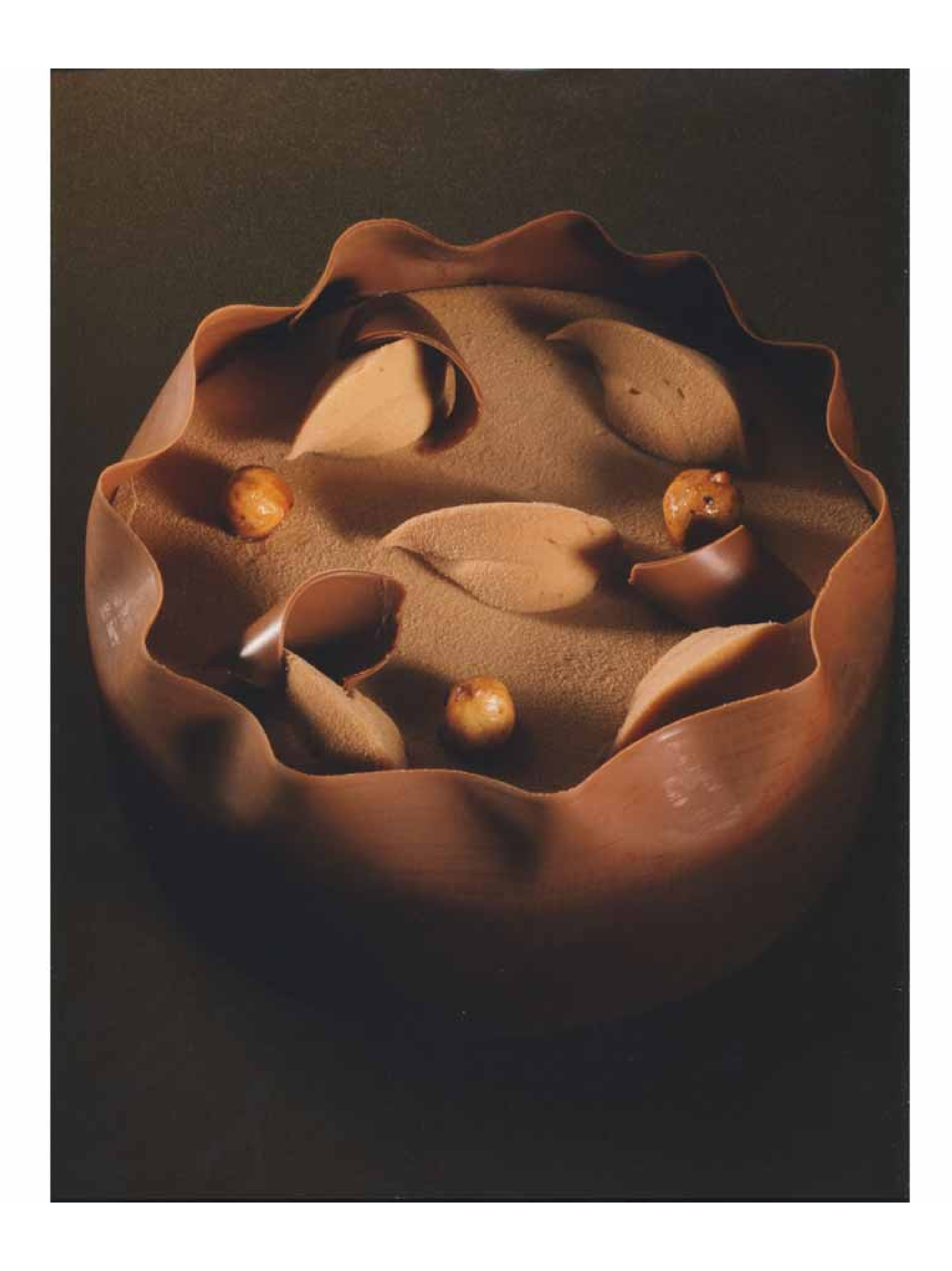
Sortez du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Boissons conseillées

Vin cuit de Provence.

Notes, conseils et astuces

Dans cette recette, j'emploie volontiers du cassis en boîte parce qu'il est très légèrement sucré et plus agréable à consommer que le cassis frais. L'alliance du fruit acide et du marron, très doux, constitue un très bel équilibre, l'un supportant et relevant l'autre



Pour 4 entremets de 3 à 4 personnes ou 20 individuels

Composition

noisettes émondées et caramélisées
biscuit dacquoise au praliné
pommes cuites et crues à l'orange et au yuzu
- crème pralinée
- copeaux de chocolat au lait
- fines feuilles de chocolat au lait
- appareil à pulvériser au lait

Les noisettes émondées et grillées

■ - 250 g de noisettes du Piémont

Versez les noisettes sur une plaque, bien étalées, et faites les griller au four à 170°C pendant 15 minutes. Pelez-les encore tièdes dans un tamis à gros trous. Réservez-les dans une boîte à fermeture hermétique.

Les noisettes caramélisées

- 65 g de sucre semoule
- 20 g d'eau
- 100 g de noisettes de Piémont émondées et grillées Faites cuire le sucre et l'eau à 118°C. Versez-y les noisettes chaudes, puis faites-les sabler. Laissez refroidir et roulez les noisettes sablées dans un tamis pour retirer l'excédent de sucre et ainsi améliorer la régularité de la caramélisation.

Procédez ensuite à la caramélisation dans un poêlon en cuivre, en démarrant sur feu doux. Lorsqu'elles sont parfaitement caramélisées, débarrassez-les sur un marbre recouvert d'une fine couche d'huile puis séparez-les. Laissez refroidir et stockez en boîte à fermeture hermétique.

Le biscuit dacquoise au praliné

POUR LES ENTREMETS :
- 250 g de noisettes en poudre
- 250 g de sucre glace
- 300 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 60 g de pâte de noisette du Piémont

POUR LES PETITS GÂTEAUX :
- 180 g de noisettes en poudre
- 180 g de sucre glace
- 216 g de blancs d'œufs
- 70 g de sucre semoule
- 45 g de pâte de noisette du Piémont

Tamisez ensemble la poudre de noisette et le sucre glace. Montez les blancs d'œufs en ajoutant le sucre semoule en trois fois, jusqu'à ce que vous obteniez une meringue souple.

À la main, ajoutez la pâte de noisette puis le mélange poudre de noisette-sucre glace, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule.

Dressage et cuisson

- 150 g de noisettes grillées et concassées

POUR LES ENTREMETS : dressez des disques de 13 cm à l'aide d'une poche munie d'une douille n°12 ou d'un chablon de 13 cm de diamètre préalablement trempé dans l'eau, lissez à la palette et saupoudrez généreusement de noisettes du Piémont grillées et concassées. Faites cuire au four ventilé pendant 25 à 30 minutes à 170°C, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt de par la concentration de buée dans le four. Une fois cuite, elle doit être à la fois résistante et moelleuse à cœur. Stockez au congélateur.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : dressez à la poche des disques de 3 et de 6 cm de diamètre. Parsemez généreusement de noisettes du Piémont grillées et concassées. Cuisson à 170°C au four ventilé pendant 15 minutes, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt de par la concentration de buée dans le four. Une fois cuite, elle doit être à la fois résistante et moelleuse à cœur. Stockez au congélateur.

L'étuvée de pommes de dix heures à l'orange

À PRÉPARER DEUX JOURS A L'AVANCE

- le zeste de 1/2 orange râpé
- 30 g de sucre semoule
- 15 g de beurre de La Viette fondu
- 675 g de pommes Calville Blanc ou Cox Orange

Prélevez le zeste à l'aide d'un couteau zesteur ou d'une râpe. Frottez-le avec le sucre semoule. Préchauffez le four à 90°C. Faites fondre le beurre au bain-marie. Choisissez un plat à four de taille moyenne. Épluchez, coupez les pommes en deux, ôtez le cœur, les pépins, et tranchez-les en lamelles sans les séparer. Appuyez les demi-pommes avec la paume de la main avant d'en placer une première couche dans le plat.

Avec un pinceau, badigeonnez légèrement les fruits de beurre fondu, saupoudrez du sucre aux zestes d'orange.

Recouvrez de demi-pommes tranchées et renouvelez l'opération, jusqu'à ce que vous ayez utilisé tous les fruits (ne faites pas plus de deux épaisseurs). Emballez bien hermétiquement dans du film étirable. Enfournez et laissez cuire dix heures.

Sortez le plat du four, laissez refroidir 3 heures et mettez le plat au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Retirez les quelques morceaux de beurre qui pourraient se trouver figés à la surface, égouttez dans une passoire et réservez au réfrigérateur.

Les pommes crues et assaisonnées

150 g de pommes Granny Smith

– 10 g de jus de citron

– 1 tour de moulin de poivre noir de Sarawak

Coupez les pommes sans les éplucher en cubes de 8 à 10 mm de côté et mélangez sans attendre avec le jus de citron et le poivre pour éviter leur oxydation. Réservez au réfrigérateur.

Les pommes crues et cuites à l'orange et au yuzu

10 g de gélatine en feuilles

– 500 g d'étuvée de pommes de dix heures à l'orange

– 150 g de pommes crues assaisonnées

– 70 g de jus de yuzu Faites tremper la gélatine 20 minutes dans l'eau froide et faites la fondre avec le jus de yuzu maison. Mélangez délicatement aux autres ingrédients.

POUR LES ENTREMETS : coulez 170 g de pommes crues et cuites à l'orange et yuzu dans des cercles de 14 cm de diamètre. Stockez au congélateur.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : coulez 600 g de pommes crues et cuites dans un cadre de 20 x 20 cm. Surgelez, décadrez puis taillez des carrés de 4 cm de côté. Stockez au congélateur.

La crème pâtissière

- 300 g de lait entier
- 1/2 gousse de vanille
- 25 g de Maïzena
- 10 g de farine de tradition française
- 50 g de lait entier
- 80 g de jaune d'œuf
- 85 g de sucre semoule
- 35 g de beurre de La Viette

Faites bouillir un quart du poids du lait avec la gousse de vanille et laissez infuser pendant 20 minutes. Passez cette infusion au chinois étamine et foulez la gousse de vanille avec un pochon pour en extraire le maximum d'arôme. Tamisez ensemble la farine et la poudre à crème. Ajoutez l'infusion de vanille au reste du lait avec un tiers du poids du sucre semoule et faites bouillir, Mélangez les jaunes d'œuf à la Maïzena, la farine et le reste du sucre. Délayez ce mélange avec la moitié du lait avant de l'incorporer dans le restant du lait infusé, à ébullition ; portez la crème pâtissière à ébullition et laissez cuire 5 minutes en mélangeant vivement à l'aide d'un fouet puis ajoutez le beurre, débarrassez et refroidissez le plus rapidement possible. Stockez la crème pâtissière en boîte à fermeture hermétique filmée au contact.

La meringue italienne

250 g de sucre semoule + 15 g pour monter les blancs

– 75 g d'eau

– 125 g de blancs d'œufs frais Dans une casserole en inox, faites cuire l'eau et les 250 g de sucre à 121°C. Lorsque le mélange atteint 115°C, faites monter les blancs au « bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, avec les 15 g de sucre. Enclenchez le batteur à vitesse moyenne et versez le sucre cuit en filet sur les blancs montés. Laissez refroidir à la même vitesse.

NB : Une fois froide, il est préférable de laisser tourner la meringue à petite vitesse, plutôt que de la laisser figer, le résultat et la tenue n'en seront que meilleurs.

La crème au beurre

- 60 g de lait frais entier
- 47 g de jaunes d'œufs
- 60 g de sucre semoule
- 250 g de beurre de La Viette (à température ambiante)
- 116 g de meringue italienne Faites bouillir le lait, battez les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment, versez le lait sur ce mélange en fouettant et faites cuire jusqu'à épaississement comme une crème anglaise. Refroidissez au batteur à grande vitesse.

Au batteur, avec un fouet, faites foisonner le beurre, ajoutez la crème anglaise. Mélangez avant d'incorporer la meringue italienne à la main. Conditionnez et stockez au réfrigérateur à + 4°C.

NB : attention, la crème anglaise attache facilement au fond de la casserole en cours de cuisson.

La crème mousseline pralinée

- 500 g de crème au beurre
- 90 g de praliné noisette 60/40 (Valrhona)
- 125 g de crème pâtissière
- 75 g de pâte de noisette du Piémont pure
- 150 g de crème liquide

Dans la cuve du robot faites monter la crème à l'aide du fouet. Dans un cul-de-poule, lissez la crème pâtissière au fouet. Au batteur, faites foisonner la crème au beurre, incorporez le praliné et la pâte de noisette puis la crème pâtissière. À la main, incorporez la crème fouettée. Utilisez aussitôt.

Montage

POUR LES LN IREMETS : chemisez les cercles d'une bande plastique et placez le premier biscuit dans le fond, garnissez de crème pralinée ; posez le disque de pommes crues et cuites à l'orange et au yuzu, garnissez à nouveau avec la crème pralinée puis, pour finir, déposez le second disque de biscuit dacquoise praliné ; recouvrez de crème et lissez à ras, glissez les entremets pour 2 heures au réfrigérateur, puis lissez une seconde fois. Réservez 2 heures au congélateur. Pochez cinq larmes de crème mousseline pralinée avec une douille à saint-honoré. Stockez au congélateur.

POUR tes PETITS GÂTEAUX : dans des dômes de 7 cm de diamètre, chemisés de crème pralinée, déposez successivement un disque de dacquoise praliné de 3 cm, recouvrez de crème puis ajoutez le carré de pommes crues et cuites à l'orange et au yuzu, recouvrez de crème puis terminez avec le disque de biscuit dacquoise praliné de 6 cm en appuyant légèrement pour niveler l'ensemble. Stockez au congélateur 2 heures avant de démouler. Pochez une larme à la douille saint-honoré sur le sommet du dôme avec une crème pralinée bien souple. Stockez au congélateur.

Le mélange à pulvériser au lait

- 400 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 265 g de beurre de cacao

Mélangez les ingrédients et faites-les fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie. Filtrez au chinois étamine. Veillez à ce que la température n'excède pas 45°C. Versez dans le récipient du pistolet, prêt à pulvériser.

Les plaques de chocolat au lait

3 x 170 g de couverture Jivara (Valrhona) - 3 plaques en inox de 40 x 60 cm sans rebord Chauffez votre couverture ivoire à 45-50°C et vos plaques d'inox à 55/60°C. Étalez 170 g de couverture par plaque à la palette ou au rouleau de peinture mousse. Faites refroidir rapidement au réfrigérateur ; dès que la couverture est figée, retournez les plaques face à face pour leur éviter de prendre l'humidité ambiante. Conservez au réfrigérateur dans du film étirable.

Finition

- QS d'appareil lait à pulvériser
- copeaux de chocolat au lait

Pulvérisez l'appareil lait sur l'entremets ou les petits gâteaux sortis du congélateur pour obtenir un beau velours » bien fin. Déposez les petits gâteaux sur assiette or et les entremets sur disques or d'un diamètre supérieur de 2 cm.

Pour réaliser les copeaux de chocolat, laissez revenir les plaques de chocolat à température ambiante pendant 20 à 30 minutes (température idéale comprise entre 20 et 22°C). Tracez des bandes de 6 cm de largeur, puis, à l'aide d'un triangle, détachez les bandes de chocolat ivoire que vous appliquez directement sur le petit gâteau en pinçant-plissant la partie de la feuille de chocolat dépassant de l'entremets et du petit gâteau. Déposez un copeau de chocolat au lait et une noisette grillés et caramélisée par petit gâteau ; trois de chaque pour l'entremets.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

2 jours.

Boissons conseillées

Eaux, cafés, thé vert Matcha (Japon), PX pedro-ximenez

Caffe-Caffe

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes

Composition

– marmelade d'orange
– biscuit crousti-fondant aux noix
– crème mousseline au café
– ganache masquage

Les cercles de marmelade d'orange

- 1,5 kg d'oranges non traitées
– 3 citrons
– 1 kg de sucre cristallisé
– 3 dl d'eau
– 0,5 g de cardamome
– 3 g de gingembre frais finement haché

Lavez les fruits. Faites-les cuire couverts d'eau dans une marmite. Dès l'ébullition, comptez 30 minutes. Jetez l'eau de cuisson. Égouttez et laissez refroidir les fruits sous l'eau courante froide pendant 15 minutes environ. Coupez-les en rondelles épaisses, jetez les extrémités et les pépins et réservez le jus dans un cul-de-poule. Hachez-les très grossièrement au mixer en macédoine.

Égouttez soigneusement la macédoine au-dessus du cul-de-poule.

Pendant ce temps, portez à ébullition le sucre et l'eau, laissez cuire 5 minutes pour amener à 115°C. Ajoutez le jus, portez à ébullition à 112°C. Ajoutez alors la macédoine d'oranges, la cardamome, le gingembre et faites cuire à 106°C. Débarrassez pour laisser refroidir.

Moulez 250 g de marmelade dans un cercle de 14 cm de diamètre pour un entremets de 15 cm. Congelez, décerclez et stockez.

La génoise au café

- 200 g de farine
– 60 g de beurre de La Viette
– 300 g d'œufs
– 200 g de sucre semoule
– 5 g de Nescafé
– 5 g d'extrait de café

Tamisez la farine ; faites fondre le beurre dans une petite casserole (en le gardant crémeux) et laissez-le refroidir. Cassez les œufs dans un cul-de-poule ; ajoutez le Nescafé, l'extrait de café et le sucre en pluie en fouettant. Mettez le cul-de-poule dans un bain-marie frémissant et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il atteigne 55-60°C, en devenant blanc et mousseux. Retirez alors la préparation du bain-marie, et faites refroidir au batteur 5 minutes en troisième puis en deuxième vitesse. Fouettez jusqu'à refroidissement, incorporez un peu de ce mélange dans le beurre tiède, ajoutez la farine en pluie, en soulevant la préparation avec une spatule et enfin le contenu de la casserole.

Moulez en cadre de 40 cm sur 60 et glissez au four à 190-200°C pour 45 minutes. Laissez refroidir avant d'envelopper sous film et de stocker au réfrigérateur.

Coupez en deux dans l'épaisseur et passez au travers d'un tamis type crible ou un panier de Koma en appuyant la génoise, sans la frotter. Conservez au congélateur à l'abri de l'air.

Le biscuit crousti-fondant aux noix

- 340 g d'amandes en poudre
– 680 g de sucre glace
– 300 g de farine type 45
– 800 g de cerneaux de noix invalides (poudre concassée)
– 1,120 kg de blancs d'œufs colibri
– 4 g de poudre de blanc d'œuf
– 450 g de sucre vergeoise

Faites griller la poudre d'amandes à 170°C pendant 15 minutes. Tamisez le sucre glace et la farine puis ajoutez la poudre d'amandes et les cerneaux de noix hachés grossièrement.

Montez les blancs en neige avec la poudre de blanc en incorporant le sucre vergeoise en deux étapes, puis incorporez délicatement le premier mélange. Moulez en cercles de 14 cm de diamètre (pour un entremets de 15 cm). Faites cuire à 180°C pendant 26 à 30 minutes environ. Laissez refroidir, stockez au réfrigérateur et détaillez des disques d'un cm d'épaisseur, si possible à la machine à jambon.

La crème mousseline au café

- 1 kg de crème au beurre
– 40 g d'extrait de café Trablit
– 30 g de pâte de café Moccoro
– 200 g de crème pâtissière Au batteur, faites foisonner la crème au beurre, ajoutez l'extrait et la pâte de café, puis incorporez la crème pâtissière.

La ganache chocolat masquage

I - 480 g de crème liquide (32 % MG) bouillie
– 30 g de poudre de cacao tamisée
– 480 g de couverture ganache (Valrhona) Faites bouillir la crème et le cacao. Versez petit à petit sur la couverture hachée et lissez au mixeur. Stockez au réfrigérateur. Pour l'utiliser, ramollissez-la au four à micro-ondes ou au bain-marie. Il faut qu'elle soit bien souple.

I

Montage et finition

Chemisez un cercle de 4 cm de hauteur d'une bande plastique, déposez une couche de biscuit, garnissez de crème mousseline, recouvrez du disque de marmelade. Garnissez de crème mousseline, déposez un second disque de biscuit, lissez à ras avec la crème. Glissez au congélateur pour deux heures. Préparez une crème au beurre café très souple et non foisonnée.

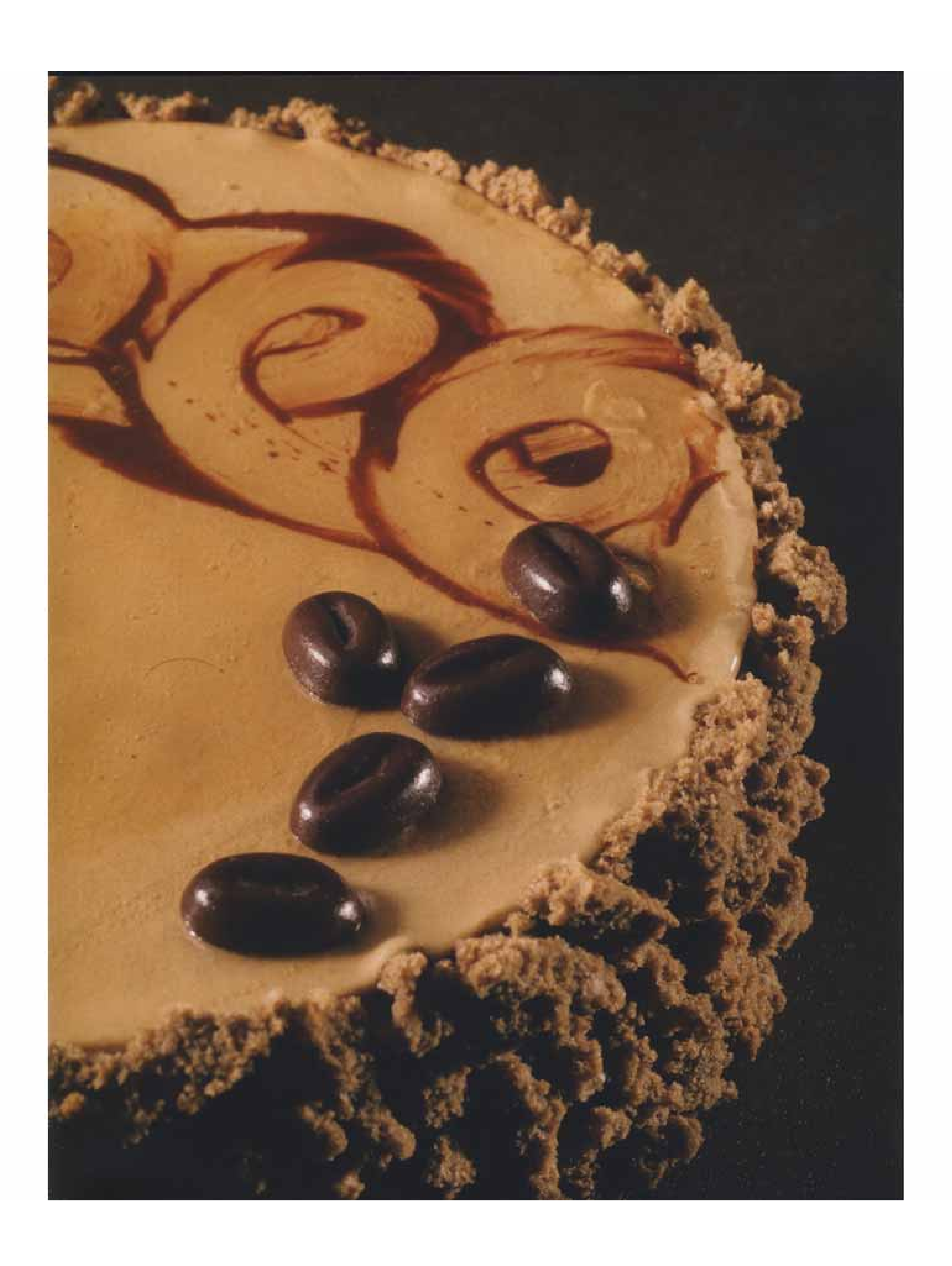
Réalisez une impression sur Rhodoïd à la ganache masquage, rayée en spirale courte sur deux rangées. Stockez au congélateur. Relissez les entremets et posez le Rhodoïd en appuyant au fur et mesure. Remettez au congélateur. Retirez le film d'un coup sec, ébarbez l'excédent de crème et remettez au congélateur. Faites fondre, nappez à la louche, décerclez en chauffant le cercle. Passez les cubes de génoise au café sur le pourtour de l'entremets. Laissez décongeler et décorez de quelques grains de café au chocolat.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Café de Colombie, vin cuit de Provence





Cerise sur le gâteau

Pour 1 entremets de 6 parts

Composition

- dacquoise aux noisettes
- praliné feuilleté
- fines feuilles de chocolat au lait
- ganache au chocolat au lait
- chantilly chocolat au lait
- coque en chocolat au lait
- cerise en sucre rouge

Les noisettes grillées et concassées

■ - 50 g de noisettes du Piémont

Versez les noisettes sur une plaque en une seule couche et faites-les griller au four à 165-170°C pendant 15 minutes. Pelez-les dans un tamis à gros trous. Écrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Après complet refroidissement, réservez-les dans une boîte à fermeture hermétique.

Le biscuit dacquoise aux noisettes

135 g de noisettes en poudre
- 150 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre semoule Mélangez et tamisez ensemble le sucre glace et la poudre de noisette. Montez les blancs d'œufs en ajoutant le sucre semoule en trois fois, jusqu'à ce que les blancs soient bien montés.

À la main, ajoutez-y le mélange de sucre glace et de poudre de noisette, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule.

Dressage et cuisson

- biscuit dacquoise aux noisettes
- 25 de noisettes grillées et concassées Dressez des cercles de biscuit dacquoise à l'aide d'un chablon de 16 cm de diamètre et de la palette coudée. Parsemez de noisettes du Piémont grillées et concassées. Faites cuire au four ventilé pendant 25 minutes à 170°C, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt à cause de la concentration de buée dans le four. Une fois cuite, elle reste à la fois résistante et moelleuse. À la sortie du four, égalisez la surface du cercle de dacquoise en l'appuyant légèrement avec un ustensile plat. Laissez refroidir.

Le praliné feuilleté noisette

- 20 g de beurre de La Viette
- 45 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 85 g praliné noisette 60-40 (Valrhona)
- 85 g pâte de noisette du Piémont
- 85 g de pailleté Eclat d'or (Valrhona)
- 18 g de noisettes du Piemont, grillées, concassées

Faites fondre le beurre et la couverture Jivara à 45°C au bain-marie. Mélangez le praliné noisette, la pâte de noisette, la couverture et le beurre puis ajoutez ensuite le pailleté feuilletine et les noisettes grillées et concassées.

Les fines feuilles de chocolat au lait

■ - 320 g de couverture Jivara (Valrhona)

Tempérez le chocolat. Étalez 320 g de couverture Jivara au point sur une feuille plastique guitare de 40 cm sur 60. Dès que le chocolat fige, détaillez 3 cercles de 17,5 cm de diamètre.

Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures.

La ganache au chocolat au lait

- 160 g de crème liquide
- 175 g de couverture Jivara (Valrhona)

Faites bouillir la crème et versez-en un tiers sur la couverture Jivara. Mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le restant de la crème. Débarrassez en bacs acier inoxydable pour faire refroidir et figer à température ambiante.

La chantilly au chocolat au lait

- 600 g de crème liquide
- 420 g de couverture Jivara (Valrhona)

Versez la crème bouillie sur la couverture et mélangez afin d'obtenir un mélange homogène. Versez la chantilly dans une boîte plastique hermétique, filmée au contact, et glissez au réfrigérateur. Il est indispensable de préparer la chantilly la veille, de façon à ce qu'elle soit plus facile à fouetter le lendemain.

Montage

- dacquoise aux noisettes
- praliné feuilleté
- fines feuilles de chocolat au lait
- ganache au chocolat au lait
- chantilly au chocolat au lait

Faites foisonner la chantilly. Dans des cercles de 18 cm de diamètre et d'une hauteur de 2,8 cm, déposez successivement : la dacquoise aux noisettes, 100 g de praliné feuilleté que vous étalez directement sur la dacquoise à l'aide d'une palette, un disque de fines feuilles au chocolat au lait, 110 g de ganache au chocolat au lait et un second disque de fines feuilles de chocolat au lait. Laissez figer au réfrigérateur 15 à 20 minutes. Garnissez de chantilly Jivara, lissez à ras et stockez au froid Décerclez les gâteaux et coupez-les en 8 parts égales. Stockez au congélateur, sous film étirable.

NB : la chantilly au chocolat au lait foisonne très vite au batteur. Il est indispensable de la surveiller de près.

La coque de chocolat au lait

moule à Cerise sur le gâteau, de Yann Pennors

– QS de couverture Jivara (Valrhona) Mettez la couverture au point et mettez le moule en plâtre avec son insert en silicone, tenu avec des élastiques, à tempérer à environ 18-20°C. À la louche, garnissez le moule à ras de couverture Jivara à 31°C, tapotez les moules avec le manche d'un triangle pour faire remonter à la surface d'éventuelles bulles d'air. Retournez le moule dans la cuve de chocolat puis sur grille posée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, ceci afin que l'excédent de couverture s'écoule. Lorsque celle-ci commence à figer, ébarbez à ras à l'aide d'une palette non coupante. Selon la fluidité de la couverture, l'épaisseur de la coque peut sensiblement varier ; l'épaisseur idéale est d'environ 2 mm. Procédez directement au montage de la Cerise sur le gâteau.

Montage

6 parts de base de CSG

– coque de chocolat au lait

– chantilly au chocolat au lait Glissez la chantilly restante dans une poche jetable sans douille. Garnissez le fond de la coque d'un peu de chantilly au chocolat au lait ; saisissez une part de cette base de CSG, retournez-la et déposez-la dans le fond de la coque à l'aide d'un couteau ; garnissez d'un peu de chantilly au chocolat au lait sur le pourtour de la première part.

Empilez successivement les parts de la base dans la coque de chocolat au lait, garnissez d'un peu de chantilly Jivara entre celles-ci de manière à les fixer entre elles et à obstruer les espaces éventuels. Lissez à ras avec de la ganache et appliquez un triangle de papier sulfurisé. Retournez l'édifice côté droit face à vous. Mettez au réfrigérateur pour 30 minutes.

Le démoulage est une opération délicate qui nécessite beaucoup de dextérité et un certain coup de main. Retirez les élastiques puis la partie du moule ; faites passer vos doigts entre les deux parties du moule en silicone, détachez la partie droite du moule en commencent par le bas mais sans décoller le sommet de la CSG. Poursuivez en détachant la seconde partie, puis le sommet pour finir. En procédant ainsi vous limiterez les risques de casse. Posez le gâteau sur carton doré triangulaire.

Le fondant amande pour cerise

- 200 g de fondant confiseur
- 100 g de pâte d'amandes (22 % d'amande)
- QS de colorant jaune d'œuf Malaxez séparément la pâte

I d'amandes et le fondant pour les rendre plus souple, mélangez-les et chauffez-les aux micro-ondes à une température avoisinant les 50°C, puis ajoutez le colorant. Utilisez aussitôt.

Le sucre cuit rouge

- QS de sucre lsomalt ou Le Magnifique
- QS de colorant rouge fraise

Faites fondre le sucre Isomalt, ajoutez le colorant et faites-le cuire à 160°C. Utilisez aussitôt.

La cerise en sucre rouge

cerise avec queue et noyau à l'alcool 18 0/0

– fécule

– fondant amande pour cerise

– sucre cuit rouge Faites égoutter les cerises et posez-les sur du papier absorbant. Saupoudrez-les très légèrement de fécule. Trempez-les dans le fondant amande, posez-les sur une réglette de bois avec des entailles pour glisser la queue de la cerise, afin que celle ci soit retenue par son attache ; laissez s'écouler l'excédent de fondant amande. Une fois figé, coupez-le ; laissez refroidir.

Procédez de la même manière avec le sucre rouge. Laissez s'écouler l'excédent, coupez-le à l'aide de ciseaux. Conservez les cerises, une fois refroidies, dans une boîte à fermeture hermétique.

Décor et finition

- poudre d'or (PCB)
- cerise en sucre rouge

Mélangez la poudre d'or avec un peu d'eau. À l'aide d'un pinceau, appliquez les cinq traits d'or en suivant les rainures situées sur la partie frontale de la coque. Stockez au réfrigérateur, sous film étirable. Finissez en déposant la cerise en sucre rouge fixée avec un peu de ganache. Stockez au réfrigérateur.

Boissons conseillées

Eau, muscat du Cap corse, vin italien façon Marsala : Morce di Luce

Rose des Sables

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

- biscuit façon pain d'épices
- crème au citron
- mélange de fruits moelleux
- suprême pain d'épices

Biscuit façon pain d'épices

- 140 g de lait
- 9 g d'étoile de badiane
- 40 g de farine panifiable
- 40 g de fécule
- 240 g de farine de seigle
- 16 g de poudre à lever
- 8 g sel fin
- 9 g de cannelle en poudre
- 5 g de quatre-épices
- 320 g de marmelade d'oranges
- 320 g de miel de fleur
- 130 g de glucose
- 160 g d'œufs
- 130 g de beurre de La Viette

Faite bouillir le lait et infuser la badiane, puis filtrez. Mélangez les poudres et épices, ajoutez la marmelade d'orange. Chauffez le glucose et le miel puis incorporez le mélange précédent. Ajoutez progressivement les œufs, le lait à la badiane et le beurre en pommade.

POUR LES ENTREMETS : moulez la préparation en cercles de 6 cm de haut et de 13 cm de diamètre pour un entremets de 15 cm. Glissez dans un four à 165°C pendant 45 à 50 minutes. Laissez refroidir complètement avant de réaliser des tranches d'un cm d'épaisseur à la machine à jambon. Sur un tapis siliconé, étalez 400 g de biscuit façon pain d'épices et faites cuire à 230°C. Après cuisson retournez le biscuit sur feuille de papier sulfurisé et découpez des bandes de 3,5 cm de largeur.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : sur un tapis siliconé, étalez 400 g de biscuit façon pain d'épices et faites cuire à 230°C. Laissez refroidir et détaillez des disques de 6 cm de diamètre et stockez.

La crème au citron

- 285 g d'œufs
- 315 g de sucre semoule
- 4 zestes de citron à frotter avec le sucre
- 230 g de jus de citron frais
- 10 g de gélatine en feuilles
- 430 g de beurre de La Viette

Mélangez les œufs, le sucre semoule avec les zestes, et le jus de citron. Faites pocher au bain-marie en remuant par intermittence. Portez ce mélange à 83-84°C. Chinoisez puis refroidissez à 60°C au bain-marie. Ajoutez la gélatine égouttée puis le beurre en lissant à l'aide d'un fouet. Mixez le tout pendant 10 minutes à vitesse maximale de façon à éclater les molécules de matières grasses et obtenir une crème onctueuse à souhait. Laissez refroidir 24 heures avant utilisation.

POUR LES ENTREMETS : moulez 200 g de crème citron dans des cercles de 14 cm de diamètre. Stockez au congélateur.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : garnissez les cadres de 30 cm sur 40 de 700 g de
crème citron, lissez la surface avec une palette et passez les plaques au congélateur. Décadrez les plaques et coupez en carrés de 4,5 cm de côté. Stockez au congélateur.

Le mélange de fruits moelleux

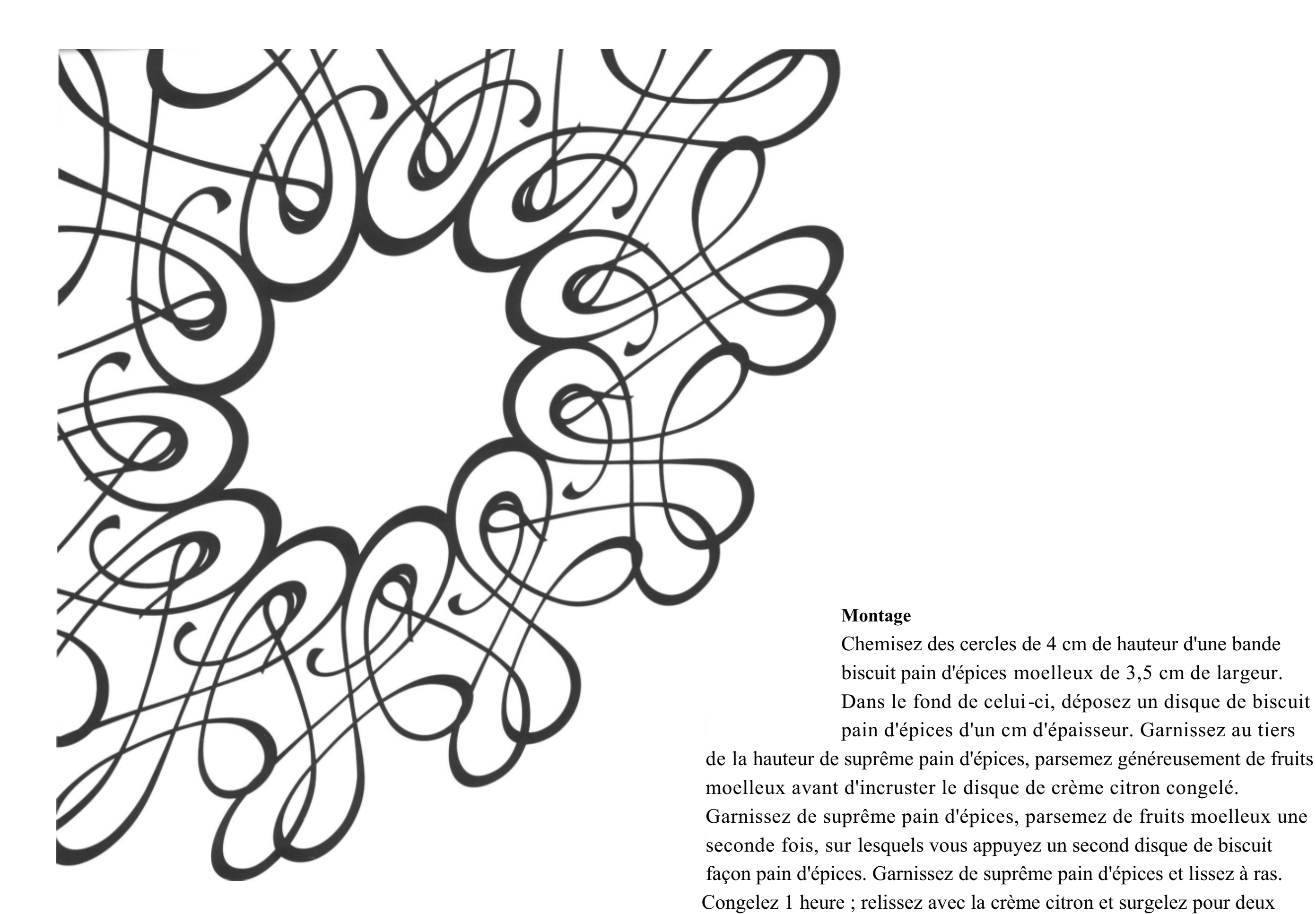
100 g d'abricots séchés moelleux coupés en dès
- 200 g de pruneaux dénoyautés coupés en dès
- 70 g d'écorces d'orange en cube
- 70 g d'écorces de citron en cube

Mélangez.

Le suprême au pain d'épices

- 500 g de lait frais entier
- 2 g d'épices à pain d'épices
- 25 g de miel de fleur
- 200 g de pain d'épices moelleux coupé en cubes
- 15 g de gélatine en feuilles
- 25 g de miel de châtaignier ou de sapin
- 200 g de jaunes d'œufs
- 600 g de crème liquide

Dans la cuve du robot munie d'un fouet, montez la crème bien froide. Après avoir fait bouillir lait, épices à pain d'épices et miel, ajoutez le pain d'épices en cubes et broyez le tout dans un mixeur puis faites cuire dans une casserole, comme une crème bavaroise classique. Ajoutez les œufs et le miel de châtaignier. Ajoutez la gélatine trempée, lavée, égouttée dans le mélange encore chaud avant de plonger le récipient dans un bain-marie de glaçons. Lorsque la crème est à 22°C environ, incorporez la crème liquide montée. Garnissez aussitôt.



Montage

Chemisez des cercles de 4 cm de hauteur d'une bande biscuit pain d'épices moelleux de 3,5 cm de largeur. Dans le fond de celui-ci, déposez un disque de biscuit pain d'épices d'un cm d'épaisseur. Garnissez au tiers de la hauteur de suprême pain d'épices, parsemez généreusement de fruits moelleux avant d'incruster le disque de crème citron congelé. Garnissez de suprême pain d'épices, parsemez de fruits moelleux une seconde fois, sur lesquels vous appuyez un second disque de biscuit façon pain d'épices. Garnissez de suprême pain d'épices et lissez à ras. Congelez 1 heure ; relissez avec la crème citron et surgelez pour deux heures.

Le chocolat à pulvériser

- 300 g de chocolat Caraïbe (Valrhona)
- 200 g de beurre de cacao

Mélangez les ingrédients pour les faire fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie. Filtrez au chinois étamine. Veillez à ce que la température n'excède pas 45°C. Versez dans le récipient du pistolet, prêt à pulvériser.

Finition et décoration

- appareil à pulvériser
- nappage neutre

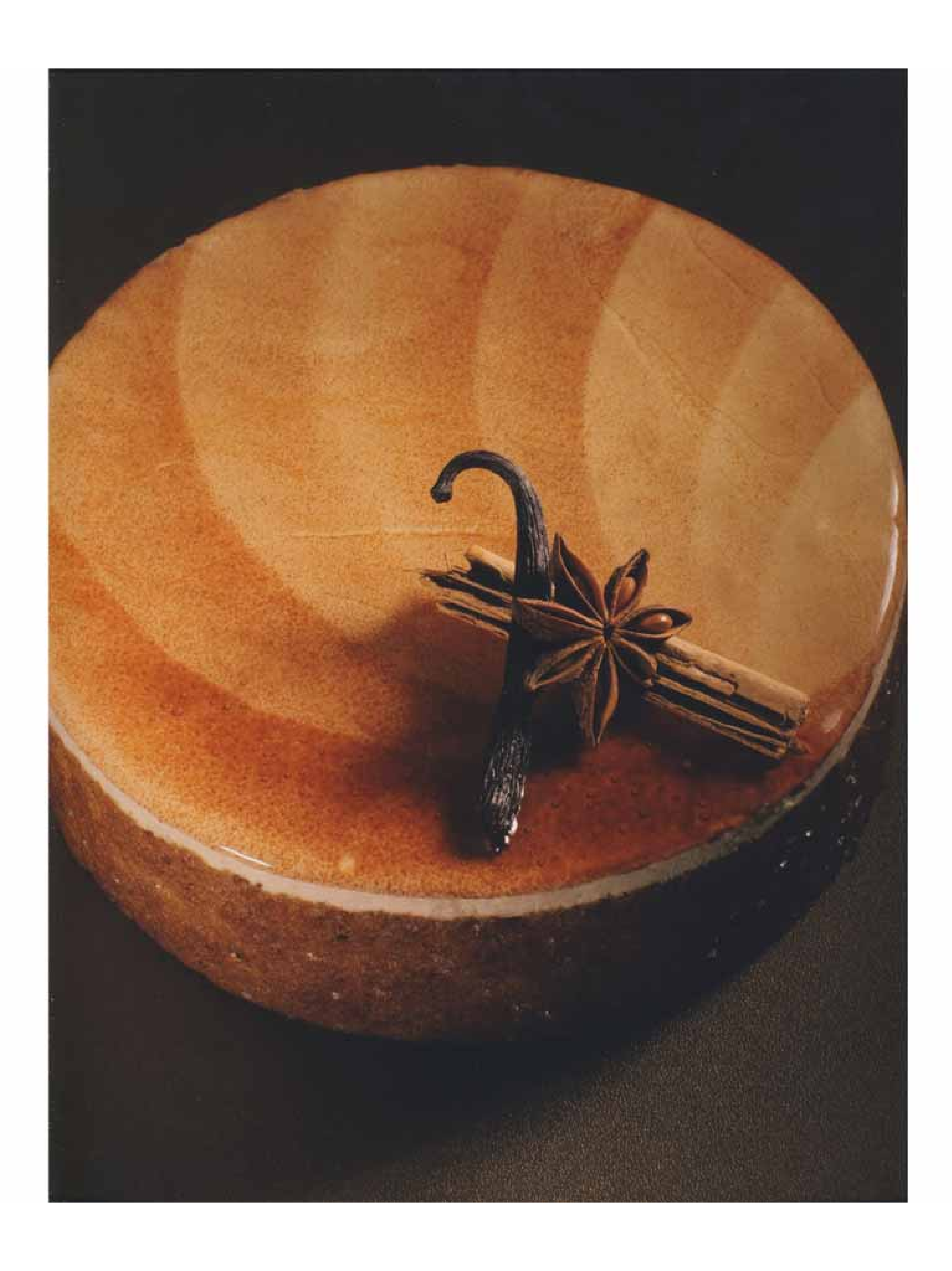
Muni du pistolet, tracez des demi-cercles à l'aide d'un disque en carton de taille identique à celle de l'entremets, en pulvérisant successivement, tout en faisant glisser le carton à intervalles réguliers. Repassez au congélateur avant de napper avec un nappage neutre. Décorez d'épices (vanille, cannelle, anis étoilé, etc.) et de zestes de citron confits sur le dessus de l'entremets.

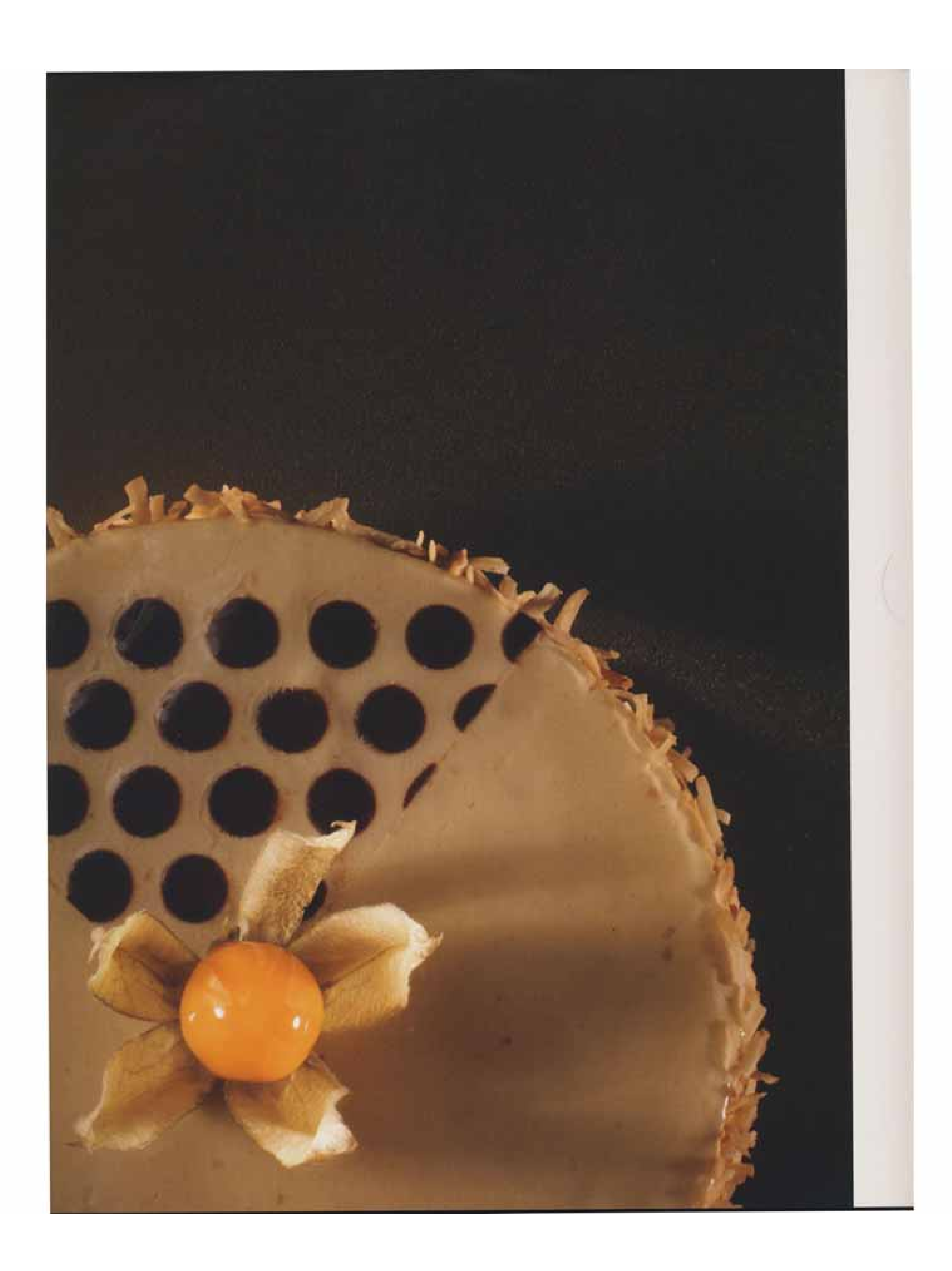
Température de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Thé Jardin de pierre, muscat du Cap corse





Mahogany

Pour 4 entremets de 4 personnes ou 16 petits gâteaux

Composition

- biscuit dacquoise à la noix de coco
- mousse au caramel
- mangues et letchis en tranches
- crème au beurre de caramel

Le biscuit dacquoise à la noix de coco

- 135 g de poudre d'amande
- 135 g de noix de coco en poudre
- 270 g de sucre glace
- 300 g de blancs d'œufs vieillis
- 100 g de sucre semoule

Tamisez ensemble la poudre d'amande, de noix de coco et le sucre glace. Montez en neige les blancs serrés avec le sucre. Mélangez délicatement les deux appareil sans faire retomber la masse. Dressez aussitôt.

ENTREMETS : chablonnez avec un cercle de 1,5 cm de hauteur sur 13 de diamètre, trempé dans l'eau froide et lissé à ras. Faites cuire à 170°C, buée ouverte, pendant 30 à 35 minutes environ.

PETITS GÂTEAUX : dressez à la douille n° 9, en spirale, des disques de 4,5 cm de diamètre. Faites cuire à 170°C, buée ouverte, pendant 20 à 25 minutes environ.

Les disques, après cuisson, doivent être plus petits que la dimension des cercles auxquels ils sont destinés.

Le caramel pour mousse

245 g de glucose

- 375 g de sucre semoule
- 55 g de beurre de La Viette demi-sel
- 620 g de crème liquide (32 ⁰/0 MG) Dans la cuve du robot munie d'un fouet, faites monter la crème. Faites fondre le glucose (sans le faire bouillir), ajoutez le sucre semoule et faites cuire au caramel bien foncé. Décuisez avec le beurre puis la fleurette montée, refaites cuire à 103°C puis refroidissez totalement.

La mousse au caramel

- 90 g de jaunes d'œufs
- 75 g de sirop à 30°B
- 13 g de gélatine en feuilles
- 375 g de caramel pour mousse
- 425 g de crème liquide (32 % MG)

Dans la cuve du robot munie d'un fouet, faites monter la crème. Mélangez les jaunes et le sirop, pochez-les au bain-marie jusqu'à ce que le mélange prenne une certaine consistance, puis refroidissez la pâte à bombe au batteur. Faites fondre la gélatine au bain-marie, ajoutez un peu de caramel refroidi puis le restant de caramel. Tempérez cette préparation à 20-22°C. Mélangez au fouet le caramel avec la pâte à bombe et la crème fleurette montée. Lors du mélange final, toutes les préparations doivent être tempérées ou froides, sinon la mousse « tranche » très facilement.

Les letchis en tranches

Égouttez 200 g de letchis en conserve, et coupez-les en deux ou trois morceaux suivant la taille.

Les mangues en tranches

300 g de purée de mangue

- 30 g de sucre semoule
- 7,5 g de gélatine en feuilles
- 30 g de jus de citron frais Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide puis faites-la fondre au bain-marie, et incorporez le jus de citron puis la pulpe et le sucre. Moulez sur plaques sur 1 cm d'épaisseur et glissez au congélateur pour une heure. Coupez en lamelles de 4 cm de longueur sur 0,5 de largeur.

- La crème au beurre

MERINGUE ITALIENNE: :

- 250 g de sucre semoule + 15 g pour monter les blancs
- 75 g d'eau
- 125 g de blancs d'œufs frais

CRÈME AU BEURRE :

- 60 g de lait frais entier
- 48 g de jaunes d'œufs
- 60 g de sucre semoule
- 250 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 118 g de meringue italienne

Préparez d'abord une meringue italienne : dans une casserole en inox, faites cuire l'eau et les 250 g de sucre à 121°C. Lorsque le mélange atteint 115°C, faites monter les blancs au « bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, avec les 15 g de sucre. Enclenchez le batteur à vitesse moyenne et versez le sucre cuit en filet sur les blancs montés. Laissez refroidir à la même vitesse. NB : une fois la meringue froide, il est préférable de la laisser tourner à petite vitesse plutôt que de la laisser figer, le résultat et la tenue n'en seront que meilleurs.

Faites bouillir le lait, battez les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment, versez le lait sur ce mélange en fouettant et faites cuire jusqu'à épaississement comme une crème anglaise. Refroidissez au batteur à grande vitesse. Au batteur, avec un fouet, faites foisonner le beurre, ajoutez la crème anglaise. Mélangez avant d'incorporer la meringue italienne à la main. Conditionnez et stockez au réfrigérateur à + 4°C.

NB : attention, la crème anglaise attache facilement au fond de la casserole en cours de cuisson.

La crème au beurre au caramel

- 250 g de crème au beurre

1 - 75 g de caramel pour mousse

Ramollissez la crème au beurre au bain-marie, incorporez le caramel et lissez au fouet. Utilisez-la bien souple.

La ganache au chocolat masquage

150 g de crème liquide (32 % MG)

– 10 g de poudre de cacao tamisée

– 150 g de couverture ganache supérieure (Valrhona)

Faites bouillir la crème et le cacao en poudre. Versez petit à petit sur la couverture et lissez avec la feuille du batteur enclenchée en première vitesse. Stockez au réfrigérateur.

Pour l'utiliser, ramollissez-la au micro-ondes ou au bain-marie. Pour la travailler aisément, il faut qu'elle soit bien souple.

NB : on n'utilise pas de ganache pour les petits gâteaux.

Le nappage au caramel

1 kg de nappage neutre

– 250 g de caramel pour mousse

– 100 g d'eau

Faites fondre le nappage neutre, ajoutez le caramel et tempérez à 60°C pour napper les entremets à la louche.

Montage

ENTREMETS : chemisez l'intérieur d'un cercle de 16 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur avec la crème au beurre caramel. Dans le centre, posez un disque de biscuit dacquoise à la noix de coco. Garnissez de mousse caramel aux deux cinquièmes de la hauteur. Recouvrez de 80 g de tranches de compote de mangue et de 50 g de morceaux de letchis, puis posez un second disque de biscuit dacquoise en appuyant. Garnissez et lissez à ras. Passez au réfrigérateur pendant une heure. Détaillez des disques de plastique rigide de 18 cm de diamètre.

Positionnez sur ces disques un chablon à trous ronds. Imprimez la ganache chocolat Masquage. Lissez avec une spatule. Retirez le chablon puis passez les Rhodoïds avec l'impression au réfrigérateur. Relissez les entremets avec la mousse et appliquez le Rhodoïd imprimé en prenant soin de le poser progressivement, de manière à chasser les bulles d'air. Surgelez pendant 2 heures. Arrachez le Rhodoïd d'un geste vif et précis.

PETITS GÂTEAUX : chemisez l'intérieur d'un cercle de 6 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur avec une bande plastique. Dans le centre, posez un disque de dacquoise à la noix de coco individuel. Garnissez de mousse caramel au deux cinquièmes de la hauteur. Recouvrez de 15 g de tranches de mangues de 10 g de morceaux de letchis, puis posez un second disque de dacquoise en appuyant. Garnissez et lissez à ras. Passez au réfrigérateur pendant une heure avant de relisser avec la mousse caramel. Surgelez pendant 2 heures. Ébarbez l'excédent de mousse avec un petit couteau. Nappez à la louche de nappage caramel. Repassez 15 minutes au congélateur avant de décercler à l'aide d'un pistolet thermique.

Finition, décor

- QS de filaments de noix de coco
- QS de ramboutans
- QS de feuilles de plumet d'ananas

Chemisez le tour de noix de coco en filaments.

Décorez le dessus des entremets avec un demi-ramboutan nappé et des feuilles de plumet d'ananas.

Conservation

1 jour. et

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation (+ 5°C)

Boissons conseillées

Gewürztraminer grand cru, muscat du Cap corse du domaine Gentile

Rive Gauche

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 16 petits gâteaux

Composition

- biscuit chocolat Rive Gauche
- mousse chocolat à la framboise
- crème brûlée au thé à la framboise
- biscuit Joconde
- miroir chocolat

La pâte à biscuit Joconde

- 110 g d'amandes en poudre
- 10 g de sucre inverti
- 90 g de sucre glace amylacé
- 150 g d'œufs
- 20 g de beurre de La Viette
- 95 g de blancs d'œufs
- 15 g de sucre semoule
- 30 g de farine type 55

Dans la cuve du batteur, mettez la poudre d'amandes, le sucre inverti et le sucre glace. Versez la moitié des œufs et faites monter au fouet pendant 8 minutes. Ajoutez le restant des œufs en deux fois et faites monter 10 à 12 minutes. Versez un peu de ce mélange dans le beurre et fouettez. Montez les blancs avec le sucre semoule et versez-les sur la première préparation. Versez la farine en pluie et mélangez délicatement avant d'incorporer le beurre. Dressez aussitôt.

La pâte à cigarettes en chocolat

- 45 g de farine
- 20 g de poudre de cacao
- 80 g de beurre de La Viette
- 80 g de sucre glace
- 60 g de blancs d'œufs

Tamisez ensemble la farine et la poudre de cacao. Travaillez le beurre en pommade. Ajoutez le sucre glace puis les blancs d'œufs. Mélangez au fouet et ajoutez les poudres tamisées tout en continuant de mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Les feuilles de biscuit Joconde -
540 g de pâte à biscuit Joconde

- appareil à cigarettes chocolat

Dressez une fine couche de pâte à cigarette chocolat sur une feuille de papier sulfurisé puis dessinez des vagues à l'aide de vos doigts. Mettez au réfrigérateur jusqu'à ce que la pâte à cigarette soit figée.

Posez un cadre de 2 mm d'épaisseur pour Joconde sur le papier sulfurisé décoré avec la pâte à cigarette. À l'aide d'une palette, étalez 540 g de pâte à biscuit. Faites cuire à 230°C, pendant 7 à 8 minutes. Retournez sur une deuxième feuille de papier sulfurisé et décollez la première. Laissez refroidir.

Le biscuit chocolat Rive Gauche

POUR LES ENTREMETS :

- 150 g de beurre de La Viette
  70 g de sucre semoule
  10 g de poudre de cacao 84
  g de jaunes d'œufs
- 60 g d'œufs
- 180 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 270 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 85 g de beurre de La Viette
- 40 g de sucre semoule
- 6 g de poudre de cacao
- 47 g de jaunes d'œufs
- 35 g d'œufs
- 100 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 150 g de blancs d'œufs
- 65 g de sucre semoule

Montez le beurre au batteur à l'aide de la feuille et ajoutez-y la première pesée de sucre et la poudre de cacao ; ajoutez les jaunes d'œufs puis les œufs un à un. Ajoutez la couverture fondue pas trop chaude. Incorporez enfin les blancs d'œufs montés serrés avec la deuxième pesée de sucre.

POUR LES ENTREMETS : dressez à la douille n° 8 un disque 2 cm plus petit que la taille de l'entremets. Faites cuire à 170°C pendant 20 minutes environ.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : étaler 550 g sur un tapis siliconé ; faites cuire à 170°C pendant 15 à 20 minutes, puis détaillez des formes 1 cm plus petit que le cercle de montage.

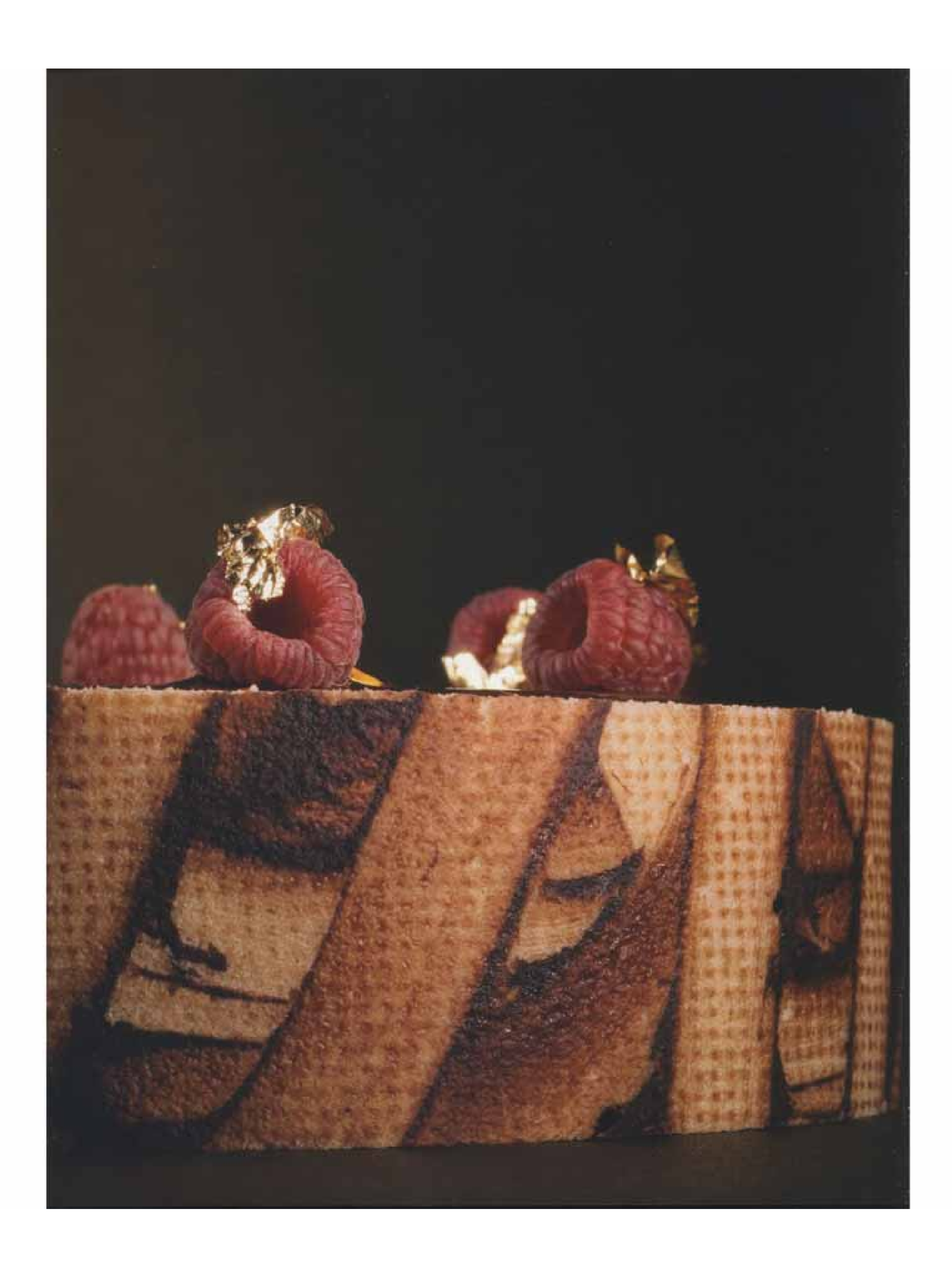
L'infusion de thé à la framboise

- 300 g d'eau à 88°C (frémissante)

1- 300 g de thé à la framboise

Mélangez et infusez 4 minutes à couvert. Passez aussitôt dans un chinois étamine.

NB : ne jamais infuser du thé plus de 4 minutes : au-delà, le thé dégage du tanin et devient amer.



La crème brûlée à la framboise

POUR LES ENTREMETS :

- 121 g de jaunes d'œufs
- 85 g de sucre semoule
- 330 g de crème liquide
- 5 g de gélatine en feuilles
- 220 g d'infusion de thé à la framboise

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 88 g de jaunes d'œufs
- 60 g de sucre semoule
- 240 g de crème liquide
- 3 g de gélatine feuille
- 160 g d'infusion de thé à la framboise

Mélangez les jaunes et le sucre semoule puis la fleurette. Mélangez la gélatine ramollie avec le thé chaud, puis incorporez au reste des ingrédients.
POUR LES ENTREMETS : faites cuire pendant environ I heure 15 à four ventilé à 100°C dans des cercles chauffés et filmés de 13 cm de diamètre (environ 180 g par moule, sur une épaisseur de 1 cm).
Après la cuisson, mettre au congélateur avant de retirer le film, gardez au congélateur.
POUR LES PETITS GÂTEAUX :coulez dans un cadre filmé de 20 cm sur 20 et faites cuire à 100°C pendant 1 heure. Laissez refroidir et surgelez puis détaillez les formes souhaitées de 1 cm plus petit que le cercle de montage.

La crème framboise-Manjari

- 113 g de sucre semoule
- 7 g de pectine NH
- 250 g de purée de framboise
- 25 g de sucre inverti
- 400 g couverture Manjari (Valrhona)
- 75 g de beurre de La Viette

Mélangez le sucre et la pectine et versez ce mélange sur la purée de framboise. Tout en mélangeant, ajoutez le sucre inverti et faites bouillir 3 minutes. Versez progressivement sur la couverture Manjari hachée finement pour former une ganache, puis incorporez le beurre en petits morceaux quand la ganache atteint une température de 45°C environ. Utilisez aussitôt.

La mousse au chocolat à la framboise

- 60 g infusion de thé à la framboise
- 50 g de sucre
- 50 g de jaunes d'œufs
- 60 g de couverture Manjari
- 400 g de crème liquide montée
- 290 g de crème de framboise Manjari

Faites un sabayon avec l'infusion de thé à la framboise, le sucre et les jaunes. Faites le cuire à 83°C au bain-marie, puis refroidissez-le au batteur à vitesse moyenne à l'aide d'un fouet.
Faites fondre la couverture Manjari. Incorporez-y un quart de crème liquide montée et réalisez une bonne émulsion (liaison) à l'aide d'un fouet. Incorporez alors la crème de framboise Manjari, le sabayon et le reste de crème liquide montée que vous ajouterez petit à petit selon la température. Garnissez aussitôt.

Le nappage miroir chocolat

- 410 g de lait concentré non sucré
- 100 g de glucose
- 480 g de sirop à 30°B
- 500 g de pâte à glacer noire (Valrhona)
- 500 g de couverture Caraïbe (Valrhona)

Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B ; versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit et en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Montage

Disposez une bande de plastique dans un cercle d'une hauteur de 4 cm. Chemisez avec une bande de biscuit Joconde marqué au doigt avec la pâte à cigarette chocolat de la même hauteur.
Posez un biscuit Rive Gauche dans le fond et garnissez de mousse chocolat à la framboise jusqu'à mi-hauteur. Mettez la crème brûlée au thé congelée, remettez de la mousse, le deuxième biscuit chocolat rive gauche et lissez à ras avec la mousse chocolat à la framboise.
Stockez au froid I heure et relissez à la ganache masquage.

Finition

Faites fondre le miroir chocolat à 45°C environ, puis glacez le dessus des gâteaux, laissez figer et retirez la bande plastique
Décorez de quelques framboises et de touches d'or.

Température de consommation

Sortir du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Conservation

2 jours.

Notes, conseils et astuces

Il est très important de bien choisir la qualité du thé à la framboise, car il contribue largement à la qualité gustative du gâteau. L'équilibre entre la couverture Manjari et la framboise est très bien dosé. Si l'on devait employer d'autres couvertures, il deviendrait alors important de revoir le dosage de celles-ci à la hausse pour obtenir un résultat approchant

Mille-Feuille Céleste

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 16 petits gâteaux **Composition**

- pâte feuilletée caramélisée
- confit de rhubarbe aux fraises
- crème mousseline au fruit de la passion
- biscuit Joconde
- décor de fraises fraîches

La pâte feuilletée inversée

■ - (voir recette page 553)

La pâte feuilletée caramélisée

■ - (voir recette page 39)

Le biscuit Joconde

- 220 g d'amandes en poudre
- 20 g de sucre inverti
- 6 g de HF 66
- 50 g de sorbitol liquide
- 180 g de sucre glace amylacé
- 300 g d'œufs
- 40 g de beurre
- 190 g de blancs vieillis
- 30 g de sucre semoule
- 60 g de farine type 55

Dans la cuve du batteur, mettez la poudre d'amande, le sucre inverti, l'émulsifiant, le sorbitol et le sucre glace, versez la moitié des œufs et faites monter au fouet 8 minutes. Ajoutez le restant des œufs en 2 fois et faites monter encore 10 à 12 minutes. Versez un peu de ce mélange dans le beurre et fouettez.

Montez les blancs avec le sucre semoule et versez-les sur la première préparation. Versez la farine en pluie et mélangez délicatement avant d'incorporer le beurre.

Posez un cadre de 2 mm d'épaisseur pour Joconde sur un tapis siliconé. À l'aide d'une palette coudée, étalez 540 g de pâte. Faites cuire à 230°C pendant 7 à 8 minutes. Retournez sur une feuille de papier sulfurisé et décollez le tapis ; laissez refroidir.

Le confit de rhubarbe aux fraises

600 g de confit de rhubarbe en purée
- 900 g de purée de fraises
- 90 g de sucre semoule
- 30 g de gélatine
- Dans un cul-de-poule, faite fondre la gélatine, préalablement trempée et égouttée, au four à micro-ondes ou au bain-marie. Incorporez la moitié du confit de rhubarbe en purée puis incorporez et mélangez tous les autres ingrédients.

Le cadre de confit de rhubarbe aux fraises

- *2* feuilles de biscuit Joconde de 540 g
- 1,6 kg de confit de rhubarbe aux fraises Posez une feuille de biscuit Joconde non taillée sur une plaque, recouvrez-la d'un cadre de 36 cm sur 56 et de 4 cm de hauteur. Coulez-y le confit de rhubarbe aux fraises.

Recouvrez d'une seconde feuille de biscuit Joconde taillée et glissez au congélateur pour 2 heures.

Le confit de rhubarbe

625 g de rhubarbe fraîche
- 95 g de sucre semoule
- 60 g de jus de citron
- ½ g de poudre de clous de girofle

la veille, coupez la rhubarbe en tronçons de 1,5 cm et faites-la macérer avec le sucre. Le lendemain, égouttez-la et faites-la cuire pour la réduire en purée avec le jus de citron et le clou de girofle en poudre. Laissez refroidir puis mixez. Réservez au frais.

La crème passion

- 500 g d'œufs
- 465 g de sucre semoule
- 350 g de purée de fruit de la passion
- 50 g de jus de citron
- 335 g de beurre de La Viette

Mélangez les œufs, le sucre semoule, la purée de fruit de la passion et le jus de citron. Faites pocher au bain-marie en remuant par intermittence. Portez ce mélange à 83-84°C. Refroidissez la crème à 40°C et ajoutez le beurre. Chinoisez puis mixez le tout à vitesse maximale pendant 10 minutes de façon à obtenir une crème onctueuse à souhait. Laissez refroidir 24 heures avant utilisation.

La mousseline passion

- 1,7 kg de crème passion
- 340 g de beurre de La Viette

Montez le beurre au batteur en le faisant foisonner au maximum ; puis incorporez la crème passion.

NB : utilisez du beurre tempéré à 20°C.

Montage

cadre de confit de rhubarbe aux fraises

- crème mousseline passion

POUR LES ENTREMETS : Recouvrez une plaque aluminium d'un tapis siliconé. Posez-y successivement un cadre acier inoxydable de 36 cm sur 56 et de 4 cm de hauteur que vous garnissez de la moitié de la crème mousseline passion, le cadre de confit de rhubarbe aux fraises entre les feuilles de biscuit Joconde, et la deuxième moitié de crème mousseline passion. Congelez pendant 1 heure et décadrez. Taillez des rectangles de 11 cm sur 17,5. Congelez et stockez sous film.

POUR LES INDIVIDUELS : Recouvrez une plaque aluminium d'un tapis siliconé. Posez-y successivement le cadre acier inoxydable que vous garnissez de 1,5 kg de crème mousseline passion, le cadre de confit de rhubarbe aux fraises entre les feuilles de biscuit Joconde, et à nouveau 500 g de crème mousseline passion. Passez quelques minutes au congélateur, retirez le cadre acier inoxydable. Congelez pendant une heure et découpez dans la largeur en trois parties égales. Congelez et stockez sous film.

NB : il est préférable de couper les cadres à moitié congelés. La découpe est plus aisée.

Assemblage

1 bande de confit de rhubarbe aux fraises et à la crème mousseline passion - 2 bandes de pâte feuilletée caramélisée

POUR LES ENTREMETS : taillez un rectangle de pâte feuilletée de 11 cm sur 17,5. Sur le plan de travail, posez la pâte caramélisée taillée, côté caramélisé brillant vers le haut, déposez le cadre de confit de rhubarbe aux fraises et crème mousseline passion. Recouvrez avec la pâte feuilletée taillée dans le même sens.

POUR LES INDIVIDUELS : sur le plan de travail, posez une bande de pâte caramélisée, côté brillant vers le haut, déposez le cadre de confit de rhubarbe aux fraises et crème mousseline passion. Posez une seconde bande de pâte dessus, dans le même sens.

Finition

■ - fraises fraîches entières avec leur queue

POUR LES ENTREMETS : découpez la pâte feuilletée caramélisée à la taille requise (11 cm sur 17,5). Posez-la première couche sur un carton rectangle or avec un point de glucose, recouvrez de la crème-compote prédécoupée, et posez la deuxième couche de pâte feuilletée caramélisée. À l'aide d'une plaque, appuyez l'ensemble. Décorez de fraises entières avec leur queue. POUR LES INDIVIDUELS : posez les bandes de mille-feuille sur une plaque acier inoxydable à mille-feuille, côté brillant vers le haut. Découpez en 16 parts, suivant la rétractation de la pâte feuilletée en cours de cuisson. Décorez les mille-feuilles individuels d'une petite fraise entière avec sa queue.

Conservation

1journée.

Conseil de consommation

Conservez au réfrigérateur_ jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Muscat du Cap corse __



Rubis

Pour 4 entremets de 3-4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

- appareil à macaron
- compote de fruits rouges cuits et crus
- crème mousseline à l'hibiscus
- fruits rouges frais (fraises, framboises, myrtilles, groseille et mûres)

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 250 g d'amandes entières mondées
- 250 g de sucre glace

Réduisez les amandes et le sucre glace en fine poudre au Stephan. Tamisez.

Le biscuit macaron

- 500 g de tant-pour-tant amandes tamisé (voir ci-dessus)
- 88 g de blancs d'œufs frais
- 250 g de sucre semoule
- 62 g d'eau
- 94 g de blancs d'œufs vieillis
- 1,5 g de poudre de blancs d'œufs
- QS de poudre Candurin Red Lustre (Merck)

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais.
Préparez une meringue italienne : faites cuire le sucre semoule et l'eau à 117°C. Dès que le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Une fois ces blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit, en filet.
Laissez refroidir à 50°C environ, puis retirez la cuve du batteur et ajoutez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant et blancs d'œufs frais) ; une fois le mélange réalisé, faites retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface.
POUR LES PETITS GÂTEAUX : dressez manuellement les macarons individuels de 7 cm de diamètre avec une douille n° 11 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez légèrement de poudre Candurin à l'aide d'un pinceau. Faites cuire en four à air ventilé à 165°C pendant 15 minutes. Cuisson toujours buée ouverte. Une fois la cuisson terminée, débarrassez les feuilles directement sur grille. Laissez refroidir. Stockez les coques de macaron sous film étirable.
POUR LES ENTREMETS : dressez manuellement en spirale les macarons entremets, d'un diamètre de 15 cm, avec une douille n° 11 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez légèrement de poudre Candurin à l'aide d'un pinceau. Faites cuire en four à air ventilé à 165°C pendant 22 minutes. Cuisson toujours buée ouverte. Laissez refroidir sur les plaques. Mettez les macarons par deux face à face sur un carton et emballez-les sous film étirable.

Le biscuit Joconde

■ - (voir recette page 554)

Les disques de biscuit Joconde

■ - 530 g de pâte à biscuit Joconde

Posez un cadre 2 mm d'épaisseur pour joconde, sur un tapis siliconé.
À l'aide d'une palette coudée, étalez 530 g de pâte. Faites cuire à 230°C, pendant 7 à 8 minutes. Retournez sur une feuille de papier sulfurisé et décollez le tapis ; laissez refroidir.
Pour les petit gâteaux : à l'aide d'un emporte-pièce, détaillez des disques 3,5 cm de diamètre. Stockez-les sous film étirable au congélateur.
Pour les entremets : à l'aide d'un emporte-pièce, détaillez des disques de 13 cm de diamètre ; congelez et stockez.

La décoction d'hibiscus

- 150 g d'eau
- 20 g de fleurs d'hibiscus séchées

Faites bouillir l'eau, ajoutez les fleurs d'hibiscus et laissez refroidir.
Chinoisez la décoction et faites-la réduire à 100 g. Stockez en boîte à fermeture hermétique au frais.

La crème à l'hibiscus

- 300 g de lait frais entier
- 8 g de thé à l'hibiscus
- 75 g de sucre semoule
- 18 g de Maïzena
- 18 g de farine
- 85 g de jaunes d'œufs
- 1 g d'arôme d'hibiscus (Robertet)
- 25 g de sirop de grenadine
- 50 g de décoction d'hibiscus
- 35 g de beurre de La Viette

Faites bouillir le lait et laissez infuser le thé à l'hibiscus pendant 3 minutes. Chinoisez et rectifiez le poids du lait infusé à 600 g.
Mélangez ensemble les matières sèches (sucre semoule, poudre à crème et farine) et les jaunes d'œufs. Versez un tiers du lait infusé sur le mélange, puis reversez ce mélange dans une casserole avec le restant du lait infusé, l'arôme et la grenadine ; faites cuire à ébullition pendant 2 minutes puis ajoutez la décoction d'hibiscus. Faites à nouveau bouillir 3 minutes, ajoute: le beurre et refroidissez le plus vite possible. Stocker dans un bac et filmez au contact.
Après complet refroidissement, stockez au réfrigérateur.

La crème mousseline à l'hibiscus

- 500 g de crème à l'hibiscus
- • - 175 g de beurre de La Viette tempéré à environ 20°C

Faites foisonner le beurre au batteur et incorporez la crème à l'hibiscus préalablement lissée. Utilisez aussitôt.

Les disques de compote de fruits rouges cuits et crus

POUR LES ENTREMETS :

- 110 g de framboises entières
- 55 g de groseilles
- 55 g de mûres
- 55 g de myrtilles entières
- 55 g de grains de cassis
- 135 g de sucre semoule
- 55 g d'eau
- 275 g de fraises fraîches équeutées
- 4,5 g de gélatine en feuille
- 0,5 g de poivre noir de Sarawak du moulin

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 80 g de framboises entières
- 40 g de groseilles
- 40 g de mûres
- 40 g de myrtilles entières
- 40 g de grains de cassis
- 100 g de sucre semoule
- 40 g d'eau
- 200 g de fraises fraîches équeutées
- 3,2 g de gélatine en feuille
- 0,4 g de poivre noir Sarawak du moulin

Dans une casserole, faites fondre le sucre avec l'eau, portez à ébullition puis ajoutez les fraises. Laissez cuire 2 minutes. Retirez du feu, ajoutez la gélatine, mélangez le restant des fruits, le poivre, puis débarrassez. Laissez refroidir et stockez au frais.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : garnissez des moules à tartelette en silicone de 4,5 cm de diamètre de 28 g de compote de fruits rouges. Stockez au congélateur 2 heures.

POUR LES ENTREMETS : garnissez des cercles de 13 cm de diamètre de 160 g de compote de fruits rouges cuits et crus. Stockez au congélateur 2 heures.

Le nappage exotique

■ - (recette page 565)

Montage et finition

- fruits rouges frais (myrtilles, mûres, framboises, fraises, groseilles)
- coques de macaron
- disques de compote de fruits rouges cuits et crus
- disque de biscuit Joconde
- crème mousseline à l'hibiscus

POUR LES ENTREMETS : déposez sur une plaque les coques de macarons retournées, superposez le disque de compote de fruits rouges sur le disque de biscuit Joconde ; placez-les bien centrés sur le macaron ; recouvrez-les de crème mousseline à l'hibiscus en la faisant dépasser sur les côtés, elle permettra de fixer les fruits rouges frais. Faites fondre le nappage exotique. Coupez des fraises en deux ou quatre selon leurs tailles et nappez-les au pinceau sur la planche à découper.

Déposez les fraises nappées (100g), les framboises (80 g), les mûres (40 g), les myrtilles (60 g) et les groseilles (20 g) en couronne autour de la compote et de la crème mousseline à l'hibiscus, en alternant les fruits et les couleurs. Recouvrez avec la deuxième coque de macaron. Placez les ■■ Rubis » sur disques carton or.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : déposez sur une plaque les coques de macarons retournées, superposez le disque de compote de fruits rouges sur le disque de biscuit Joconde ; placez-les bien centrés sur le macaron ; recouvrez-les de crème mousseline à l'hibiscus en la faisant dépasser sur les côtés, elle permettra de fixer les fruits rouges frais. Faites fondre le nappage exotique. Coupez des fraises en deux ou quatre selon leurs tailles et nappez-les au pinceau sur la planche à découper.

Déposez les fraises nappées (200 g), les framboises (100 g), les mûres (100 g), les myrtilles (100 g) et les groseilles (30 g) en couronne autour de la compote et de la crème mousseline à l'hibiscus, en alternant les fruits et les couleurs. Recouvrez avec la deuxième coque de macaron. Placez les « Rubis » dans des assiettes or.

Conseil de consommation

Conservez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Champagne Duval-Leroy rosée de saignée dry cuvée PH [redacted]

Ispahan

Pour 4 entremets de 3-4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

- appareil macaron à la rose
- crème aux pétales de roses
- letchis
- framboises fraîches

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 300 g d'amandes entières mondées
- 300 g de sucre glace

Réduisez les amandes et le sucre glace en fine poudre au Stephan. Tamisez.

Le macaron à la rose

- 600 g de tant-pour-tant amandes tamisé (voir ci-dessus)
- 110 g de blancs d'œufs frais
- 4 g de colorant rouge carmin
- 4 g de colorant rouge fraise
- 295 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 110 g de blancs d'œufs « vieux »
- 1,5 g de poudre de blancs d'œufs

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et les colorants. Préparez une meringue italienne : faites cuire le sucre semoule et l'eau à 117°C. Dès que le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Une fois ces blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit, en filet.

Laissez refroidir à 50°C environ, puis retirez la cuve du batteur et ajoutez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs d'œufs frais et colorants) ; une fois le mélange réalisé, faites retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Ensuite, dressez-le à la poche.

Dressage et cuisson

POUR LES PETITS GÂTEAUX : dressez manuellement les macarons individuels de 7 cm de diamètre avec une douille n° Il sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four à air ventilé à 165°C pendant 15 minutes, toujours buée ouverte. Une fois la cuisson terminée, débarrassez les feuilles directement sur grille. Laissez refroidir. Stockez les coques de macaron sous film étirable.

POUR LES ENTREMETS : dressez manuellement les macarons entremets de 15 cm de diamètre, en spirale, avec une douille n° 11, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four à air ventilé à 165°C pendant 22 minutes, toujours buée ouverte. Laissez refroidir sur les plaques. Rangez les macarons par deux face à face sur un carton et emballez-les sous film étirable.

La crème au beurre

MERINGUE ITALIENNE :

- 250 g de sucre semoule + 15 g pour monter les blancs
- 75 g d'eau
- 125 g de blancs d'œufs frais

CRÈME AU BEURRE :

- 90 g de lait frais entier
- 70 g de jaunes d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 375 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 175 g de meringue italienne

Préparez d'abord une meringue italienne : dans une casserole en inox, faites cuire l'eau et les 250 g de sucre à 121°C. Lorsque le mélange atteint 115°C, faites monter les blancs au « bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, avec les 15 g de sucre. Enclenchez le batteur à vitesse moyenne et versez le sucre cuit en filet sur les blancs montés. Laissez refroidir à la même vitesse. NB : une fois la meringue froide, il est préférable de la laisser tourner à petite vitesse plutôt que de la laisser figer, le résultat et la tenue n'en seront que meilleurs.

Faites bouillir le lait, battez les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment, versez le lait sur cc mélange en fouettant et faites cuire jusqu'à épaississement comme une crème anglaise. Refroidissez au batteur à grande vitesse. Au batteur, avec un fouet, faites foisonner le beurre, ajoutez la crème anglaise. Mélangez avant d'incorporer la meringue italienne à la main. Conditionnez et stockez au réfrigérateur à + 4°C.

NB : attention, la crème anglaise attache facilement au fond de la casserole en cours de cuisson.

La crème aux pétales de roses

POUR LES ENTREMETS :

- 675 g de crème au beurre
- 70 g de beurre de La Viette
- 4 g d'essence alcoolique de rose (Sévarome)
- 25 g de sirop de rose (Shah)

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 450 g de crème au beurre
- 45 g de beurre de La Viette
- 20 g de sirop de rose (Shah)
- 2,5 g d'essence alcoolique de rose (Sévarome)

Au batteur muni d'un fouet, faites foisonner la crème au beurre froide avec le beurre pour la rendre légère et crémeuse.

Lorsque la crème est homogène et lisse, ajoutez le sirop et l'essence de rose, mélangez et utilisez immédiatement.

Montage

POUR LES ENTREMETS :

– 400 g de letchis en boîte
– 600 g de framboises fraîches
– coques de macarons

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

– 600 g de letchis en boîte
– 800 g de framboises fraîches
– coques de macarons

Égouttez les letchis dénoyautés, coupez-les en deux ou trois morceaux suivant la grosseur du fruit.

Pour les petits gâteaux : déposez sur une plaque les coques de macarons retournées pour les vaporiser d'un voile d'eau à l'aide d'un vaporisateur. Recouvrez la base de crème aux pétales de roses, qui permettra de fixer les framboises fraîches. Déposez des letchis bien égouttés au centre et placez les framboises en couronne en suivant le pourtour de la coque de macaron. Pour les entremets : déposez sur une plaque les coques de macarons retournées pour les vaporiser d'un voile d'eau à l'aide d'un vaporisateur. Garnissez un premier disque de macaron retourné avec une spirale de crème aux pétales de roses, placez les framboises en couronne en suivant le pourtour de la coque de macaron de manière à ce qu'elles soient apparentes, puis réalisez à l'intérieur deux autres couronnes de framboises fraîches. Déposez des letchis entre les couronnes, garnissez à nouveau de crème et posez le second disque de macaron par-dessus ; appuyez légèrement.

Finition

Pour les petits gâteaux : décorez le dessus d'un pétale de rose rouge rehaussé d'une goutte de rosée au glucose et d'une framboise fraîche. Pour les entremets : décorez le dessus de trois pétales de rose rouge rehaussés d'une goutte de rosée au glucose et deux framboises fraîches.

Conservation

2 jours.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

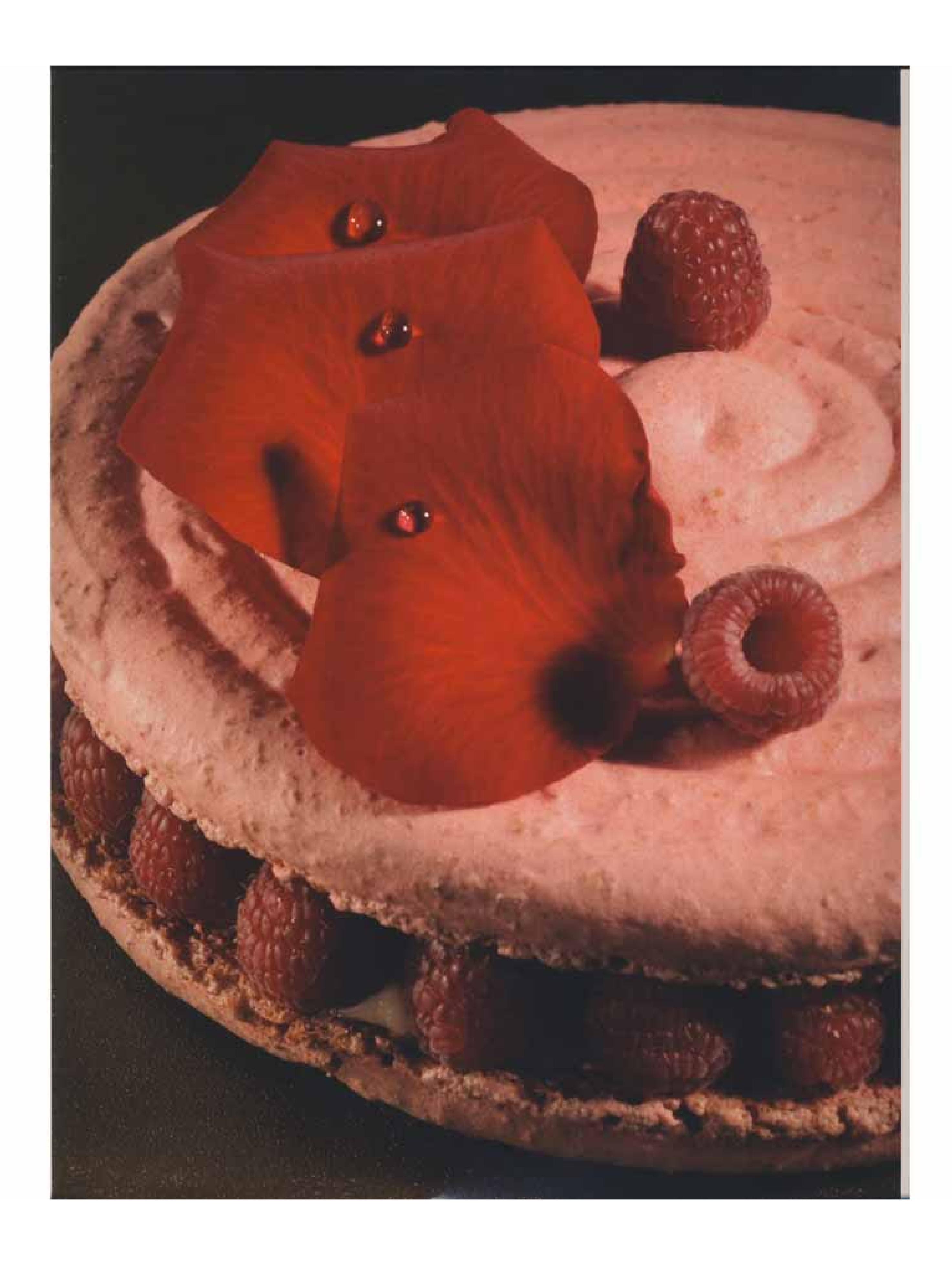
Boissons conseillées

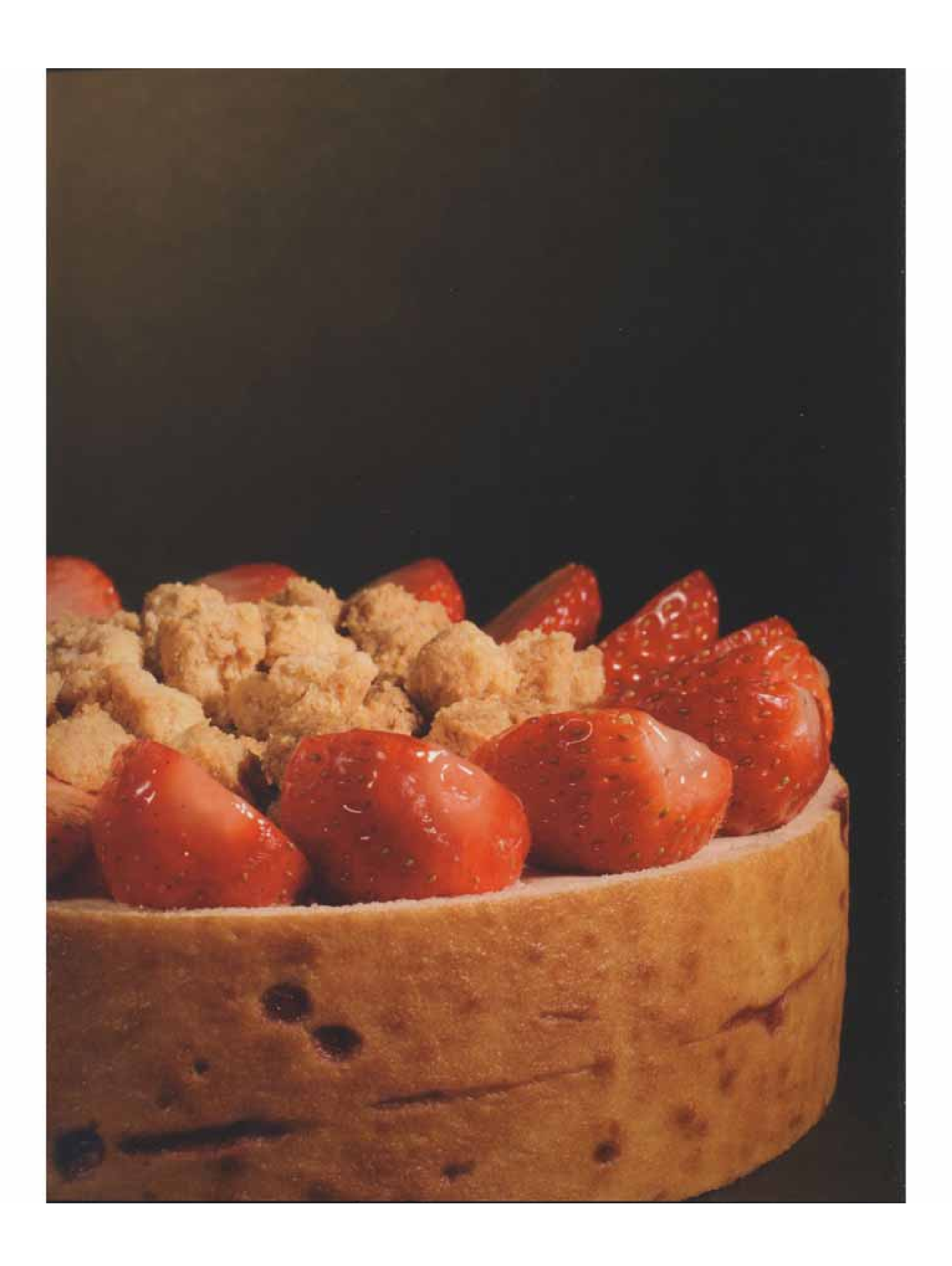
Gewürztraminer grand cru ou vendanges tardives, voire Gewürztraminer sélection de grains nobles.

Notes, conseils et astuces

Il n'est pas difficile d'obtenir de beaux disques de macaron, mais de très nombreux aléas peuvent entraver leur réussite. Par exemple, des blancs d'œufs trop frais (mieux vaut utiliser des blancs conservés plusieurs jours à température ambiante), des amandes trop grasses qui alourdissent la pâte et laissent des traces en surface, un four mal adapté, etc.

Vous pouvez par ailleurs utiliser des letchis frais, mais cela ne présente pas grand intérêt, les fruits en conserve sont souvent de meilleure qualité, le goût est plus régulier





Symphonie

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

- biscuit amande aux éclats d'amandes grillées
- compote de fraises
- mousse au cream cheese
- pâte sablée streusel
- biscuit Joconde à la purée de framboise

Le biscuit amande aux éclats d'amandes grillées

- 17 g d'amandes en bâtonnets, grillées el concassées
- 133 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre glace
- 35 g de farine
- 166 g de blancs d'œufs vieillis
- 68 g de vergeoise brune
- QS de poudre de blancs d'œufs

Mélangez les amandes grillées et refroidies à la poudre d'amande, au sucre glace et à la farine. Montez les blancs en neige avec la vergeoise et la poudre de blancs d'œufs ; à la main, incorporez délicatement le premier mélange. Pour les entremets : moulez en cercles de taille inférieure de 2 cm à l'entremets (soit 130 g pour un cercle de 13 cm de diamètre). Parsemez d'amandes bâtonnets et faites cuire à 180°C pendant 30 minutes. Pour les petits gâteaux : à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, dressez des cercles de 6,5 cm de diamètre. Parsemez d'amandes bâtonnets et faites cuire à 180°C pendant 20 minutes.

La compote de fraises

- 350 g de fraises entières
- 52 g de sucre semoule
- 6 g de gélatine en feuilles
- 85 g de jus de fraise
- 116 g de purée de fraise
- 8 g de jus de citron

Versez les fraises et 35 g de sucre semoule dans un cul-de-poule et faites pocher au bain-marie pendant 45 minutes. Prélevez le jus, et laissez les fruits égoutter dans une passoire tout en les laissant refroidir au réfrigérateur. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mélangez les jus (85 g en tout), la purée de fraise, 17 g de sucre, le jus de citron et la gélatine ramollie, égouttée et fondue. Incorporez les fraises cuites (environ 200 g) bien égouttées. Moulez en cercles plus petits que l'entremets (soit 100 g pour un cercle de 13 cm de diamètre) et congelez. Pour les tartelettes, moulez des palets de 20 g de 6,5 cm de diamètre.

La mousse au cream cheese

- 50 g d'eau
- 160 g de sucre semoule
- 90 g de jaunes d'œufs
- 480 g de Philadelphia ou cream cheese (ou de Kiri)
- 30 g de sucre glace
- 12 g de gélatine en feuilles
- 600 g de crème fleurette battue

Faites cuire l'eau et le sucre à 121°C. Versez le caramel sur les jaunes en fouettant à grande vitesse. Laissez refroidir à vitesse moyenne.

Faites fondre le fromage au bain-marie sans trop le chauffer, incorporez le sucre glace, ajoutez la gélatine puis le sabayon. Terminez en incorporant la crème battue.

La pâte sablée streusel

- 100 g de beurre de La Viette
- 100 g de sucre semoule
- 100 g d'amandes en poudre
- 2 g de fleur de sel
- 100 g de farine

Mélangez les ingrédients les uns après les autres. Débarrassez et réservez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Émiettez la pâte en la parsemant sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé. Enfournez à 170°C jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée et laissez refroidir.

Le biscuit Joconde

- 750 g d'amandes en poudre
- 600 g de sucre glace
- 60 g de sucre inverti
- 1 kg d'œufs
- 150 g de beurre de La Viette
- 660 g de blancs vieillis
- 100 g de sucre semoule
- 200 g de farine tradition française
- QS de purée de framboise

Dans la cuve du batteur, mettez la poudre d'amande, le sucre inverti et le sucre glace. Versez la moitié des œufs et faites monter au fouet pendant 8 minutes. Ajoutez le restant des œufs en 2 fois et montez 10 à 12 minutes.

Versez un peu de ce mélange dans le beurre et fouettez.

Montez les blancs avec le sucre semoule et versez-les sur la première préparation.

Versez la farine en pluie et mélangez délicatement avant d'incorporer le beurre.

Projetez, à l'aide d'un pinceau, des éclaboussures de purée de framboise.

Posez un cadre 2 mm d'épaisseur pour Joconde sur un tapis siliconé.
À l'aide d'une palette coudée, étalez-y 530 g de pâte. Faites cuire à 230°C, pendant 7 à 8 minutes. Retournez sur une feuille de papier sulfurisé et décollez le tapis ; laissez refroidir.

Montage

POUR LES ENTREMETS : habillez l'intérieur d'un cercle de 4 cm de hauteur et de 15 cm de diamètre d'une bande plastique, chemisez avec une bande biscuit Joconde aux éclaboussures de purée de framboise de 3,5 cm de hauteur. Déposez le biscuit dacquoise aux éclats d'amande dans le fond ; garnissez avec un peu de mousse au cream cheese, posez le disque de compote de fraises sur toute la surface ; garnissez à ras avec la mousse et lissez. Surgelez pendant plusieurs heures.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : habillez l'intérieur d'un cercle de 3 cm de hauteur et de 8 cm de diamètre d'une bande plastique, chemisez avec une bande biscuit Joconde aux éclaboussures de purée de framboise de 2,5 cm de hauteur. Déposez le biscuit dacquoise aux éclats d'amande dans le fond ; garnissez avec un peu de mousse au cream cheese, posez le disque de compote de fraises sur toute la surface ; garnissez à ras avec la mousse et lissez. Surgelez pendant plusieurs heures.

Finition

Retirez la bande plastique et laissez décongeler. Décorez le tour demi-fraises nappées au nappage translucide, légèrement chevauchées.

Parsemez le centre de grumeaux de streusel cuits.

Déposez un serpentin de couverture ivoire sur le dessus.

Notes, conseils et astuces

Le cream cheese est un fromage frais triple-crème légèrement salé, plutôt agréable, qui équilibre le goût de ce gâteau

Céleste

Four 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

- pâte sucrée
- confit de rhubarbe aux fraises
- crème brûlée au fruit de la passion
- nappage au fruit de la passion avec grains
- fraises fraîches

La pâte sucrée

- 300 g de beurre de La Viette
- 60 g de poudre d'amandes
- 190 g de sucre glace
- 0,5 g de vanille en poudre
- 120 g d'œufs
- 2 g de fleur de sel de Guérande
- 500 g de farine type 55

Malaxez le beurre pour le rendre homogène, puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Gardez au réfrigérateur sous film étirable. ENTREMETS : abaissez à 0,4 mm et détaillez des disques de 23 cm de diamètre. Mettez-les sur plaque au réfrigérateur 30 minutes avant de foncer les tartes. Beurrez les cercles, foncez des cercles de 17 cm de diamètre et coupez le surplus de pâte. Glissez les fonds au congélateur. Posez les fonds sur des plaques noires recouvertes de papier sulfurisé, garnissez-les de disques de papier sulfurisé légèrement plus grands que la taille du cercle et frangés. Remplissez-les de haricots secs et glissez-les dans un four à 170°C pour 25 à 30 minutes environ. Retirez les haricots après cuisson. PETITS GÂTEAUX : abaissez à 0,4 mm et détaillez des disques de 13 cm de diamètre. Mettez-les sur plaque au réfrigérateur 30 minutes avant de foncer les tartes. Beurrez les cercles de 8 cm de diamètre, foncez-les et coupez le surplus de pâte. Glissez les fonds au congélateur.
Posez les fonds sur des plaques noires recouvertes de papier sulfurisé, garnissez-les de caissettes sulfurisées. Remplissez-les de haricots secs et glissez-les dans un four à 170°C pour 20 à 25 minutes environ. Retirez les haricots après cuisson.

La crème brûlée au fruit de la passion

- 10 g de gélatine en feuilles
- 650 g de crème liquide
- 215 g de sucre semoule
- 215 g de purée de fruit de la passion
- 240 g de jaunes d'œufs

Trempez la gélatine dans de l'eau froide. Faites chauffer la crème avec le sucre puis ajoutez la gélatine égouttée. Incorporez la purée de fruit de la passion, les jaunes et la crème. Moulez immédiatement en cercles pour les tartes et en dôme pour les individuels.
POUR LES ENTREMETS : chauffez des cercles de 14 cm de diamètre au four ventilé à 100°C pendant 40 minutes, puis chemisez-les, à l'extérieur et à chaud, de film alimentaire doublé. Garnissez les cercles de 240 g de crème brûlée au fruit de la passion.
POUR LES PETITS GÂTEAUX : garnissez à ras les moules Flexipan dôme de 4 cm de diamètre de crème brûlée au fruit de la passion. Glissez au four à 100°C pour 30 minutes environ.

Le confit de rhubarbe

- 400 g de rhubarbe surgelée en billes ou fraîche
- 60 g de sucre semoule
- 40 g de jus de citron
- 1/4 de g de clou de girofle en poudre La veille, coupez la rhubarbe en tronçons de 1,5 cm, faites-la macérer avec le sucre. Le lendemain, égouttez-la et faites-la cuire pour la réduire en purée avec le jus de citron et le clou de girofle en poudre. Laissez refroidir puis mixez. Réservez au frais.

–

Le confit de rhubarbe aux fraises

- 25 g de gélatine
- 500 g de confit de rhubarbe en purée
- 750 g de purée de fraise fraîche
- 75 g de sucre semoule Dans un cul-de-poule, faite fondre la gélatine, préalablement trempée et égouttée, au four à micro-ondes ou au bain-marie, incorporez la moitié du confit de rhubarbe en purée, puis incorporez et mélangez tous les autres ingrédients.

NB : il ne faut pas chauffer la purée de fraise. Si vous utilisez de la purée de fraise surgelée, modifiez les proportions : 630 g de purée de fraises et 30 g de sucre semoule.

La chair de fruit de la passion

■ - QS de fruit de la passion frais

Tranchez les fruits bien mûrs en deux, à l'aide d'une cuillère videz-les de leur chair. Réservez au frais.

Le nappage exotique ■ -

(voir recette page 565)

Le nappage au fruit de la passion avec grains

- 500 g de nappage exotique
1 - 75 g de chair de fruit de la passion

Mélangez le nappage et la chair de fruit de la passion, faites bouillir. Réservez.

La couverture ivoire au beurre de cacao

- 250 g de couverture ivoire (Valrhona) - 25 g de beurre de cacao Faites fondre doucement au bain-marie ou au four à micro-ondes et mélangez : utilisez aussitôt.

Assemblage

fond de pâte sucrée
couverture ivoire au beurre de cacao
confit de rhubarbe aux fraises
crème brûlée au fruit de la passion
- nappage passion
- À l'aide d'un pinceau, badigeonnez légèrement l'intérieur des tartes et des tartelettes d'une fine couche de chocolat blanc au beurre de cacao. Cette opération permet d'isoler les fonds du confit de rhubarbe aux fraises. POUR tes TARTES : coulez 200 g de confit de rhubarbe aux fraises dans les fonds de tartes à 0,5 cm du sommet, réservez au réfrigérateur. Déposez sur grille les disques de crème brûlée au fruit de la passion et nappez-les, à l'aide d'une louche, au nappage passion chauffé à une température avoisinant les 45°C. Déposez ces disques, centrés, sur les fonds garnis de confit de rhubarbe aux fraises bien figé.

POUR LES INDIVIDUELS : coulez 30 g de confit de rhubarbe aux fraises dans les fonds individuels, réservez au réfrigérateur. Déposez sur grille, les dômes de crème brûlée au fruit de la passion et nappez-les à l'aide d'une louche au nappage passion avec grains, chauffé à une température avoisinant les 45°C. Déposez ces dômes, bien centrés, sur les fonds garnis de confit de rhubarbe aux fraises bien figé.

Finition

- fraises fraîches
- nappage exotique

Faites fondre le nappage exotique sans lui faire dépasser les 45°C. Choisissez des fraises de taille moyenne, coupez-les en deux, posez-les sur une planche à découper et nappez-les au nappage exotique à l'aide d'un pinceau.

POUR LES TARTES : déposez les fraises en couronne autour du cercle de crème brûlée au fruit de la passion, les pointes des fraises orientées vers l'extérieur. Placez les tartes sur disque or.

Pour les individuels : déposez les fraises en couronne autour du dôme de crème brûlée au fruit de la passion, les pointes des fraises orientées vers l'extérieur. Placez les tartelettes dans les caissettes.

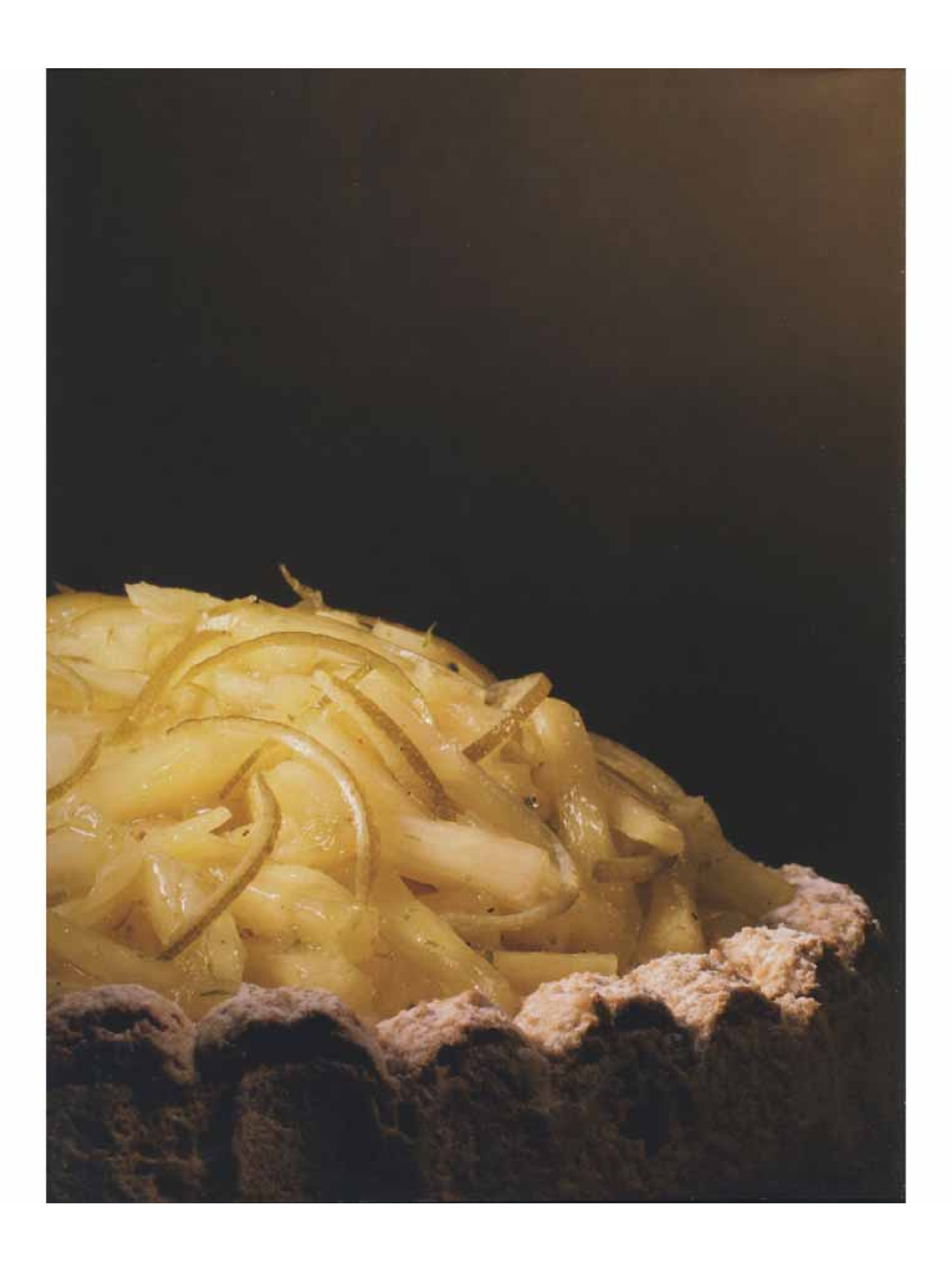
Conseil de consommation

À conserver au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Champagne Duval-leroy rosée de saignée dry, cuvée PH





Victoria

Pour 4 entremets de 4 à 6 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

- biscuit dacquoise à la noix de coco
- crème mousseline à la noix de coco
- nappage exotique
- lamelles d'ananas assaisonné au zeste de citron vert

Le biscuit dacquoise au coco

POUR LES ENTREMETS :

- 170 g de sucre glace
- 110 g de poudre d'amande
- 85 g de noix de coco râpée
- 65 g de sucre semoule
- 190 g de blancs d'œufs

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 210 g de sucre glace
- 135 g de poudre d'amande
- 105 g de noix de coco râpée
- 80 g de sucre semoule
- 235 g de blancs d'œufs

Mélangez le sucre glace, la poudre d'amande et la poudre de coco. Montez les blancs d'œufs et ajoutez-y le sucre semoule en trois fois. Fouettez jusqu'à ce que vous obteniez une meringue souple.

À la main, ajoutez le mélange de sucre glace, de poudre d'amande et de noix de coco, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule et non en la fouettant.

Dressage et cuisson de la dacquoise coco

■ - QS de pistaches grillées concassées

ENTREMETS : Chemisez de papier sulfurisé des cercles de 17 cm de diamètre. Introduisez la pâte dans une poche munie d'une douille lisse n° 10 et remplissez le cercle de pâte, en partant du centre et en formant une spirale. Tout autour, dressez, côte à côte, des boules de dacquoise. Poudrez deux fois de sucre glace, à 15 minutes d'intervalle, pour faire « perler » la pâte. Faites cuire 25 minutes à 165°C, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt, à cause de la buée concentrée dans le four.

PETITS GÂTEAUX : Chemisez de papier sulfurisé des cercles de 8 cm de diamètre. Faites glisser la pâte dans une poche munie d'une douille lisse n° 10 et remplissez le cercle de pâte, en partant du centre et en formant une spirale. Tout autour, dressez, côte à côte, des boules de dacquoise. Poudrez deux fois de sucre glace, à 15 minutes d'intervalle, pour faire « perler » la pâte. Faites cuire 20 minutes à 165°C, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt, à cause de la buée concentrée dans le four.

Une fois cuite, la dacquoise reste à la fois résistante et moelleuse à cœur.

La crème pâtissière

- 300 g de lait entier
- 1/2 gousse de vanille
- 10 g de farine type 55
- 25 g de Maïzena
- 75 g de sucre semoule
- 42 g de lait entier
- 70 g de jaune d'œuf
- 30 g de beurre

Faites bouillir un quart du poids du lait avec les gousses de vanille et laissez infuser pendant 20 minutes. Passez cette infusion au chinois étamine et foulez les gousses de vanille avec un pochon pour en extraire le maximum d'arôme.

Tamisez ensemble la farine et la poudre à crème. Ajoutez l'infusion de vanille au reste du lait avec un tiers du poids du sucre semoule et faites bouillir. Mélangez les jaunes d'œuf à la poudre à crème, la farine et le reste du sucre. Délayez ce mélange avec la moitié du lait avant de l'incorporer, à ébullition, dans le restant du lait infusé ; portez la crème pâtissière à ébullition et laissez cuire 5 minutes en mélangeant vivement à l'aide d'un fouet. Refroidissez rapidement. Ajoutez le beurre à 50°C puis, à 30°C, conditionnez la crème pâtissière en boîte hermétique, filmée au contact.

La meringue italienne moins sucrée

- 50 g d'eau
- 150 g de sucre semoule + 10 g pour monter les blancs
- 100 g de blancs d'œufs

Dans une casserole en inox, faites cuire l'eau et les 150 g de sucre à 121°C. Lorsque le mélange atteint 115°C, faites monter les blancs au « bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, avec les 10 g de sucre. Enclenchez le batteur à vitesse moyenne et versez le sucre cuit en filet sur les blancs montés. Laissez refroidir à la même vitesse.

NB : Une fois froide, il est préférable de laisser tourner la meringue à petite vitesse, plutôt que de la laisser figer, le résultat et la tenue n'en seront que meilleurs.

La crème mousseline coco

POUR LES ENTREMETS :

- 170 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 90 g de noix de coco râpée
- 15 g de rhum blanc agricole
- 35 g de purée de coco
- 320 g de crème pâtissière lissée
- 140 g de meringue italienne moins sucrée

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 100 g de beurre à température ambiante
- 55 g de noix de coco râpée
- 7 g de rhum blanc agricole
- 20 g de purée de coco surgelée décongelée
- 190 g de crème pâtissière lissée
- 85 g de meringue italienne moins sucrée

Au batteur, avec un fouet, faites foisonner le beurre, puis incorporez le coco râpé, le rhum blanc et la purée de coco. Continuez de faire foisonner avant d'ajouter la crème pâtissière puis, à la main, la meringue italienne.

L'ananas assaisonné au zeste de citron vert

- 1,1 kg d'ananas en bâtonnets égouttés
- 14 g de feuilles de coriandre fraîche ciselée
- 5 g de poivre noir de Sarawak du moulin
- 5 g de zestes de citron vert en lanières
- 110 g de nappage exotique chaud, mais pas bouillant (voir recette page 565)

Prélevez les zestes en prenant soin de ne pas retirer de blanc.
Épluchez l'ananas : à l'aide d'un couteau-scie, retirez les deux extrémités, coupez la peau tout autour. Détaillez le fruit en tranches de 6 mm d'épaisseur à la machine à trancher ou à la main. Retirez le cœur à l'aide d'un emporte-pièce et coupez au couteau en fins bâtonnets. Égouttez dans un chinois pendant 2 heures au moins.
Dans un cul-de-poule en inox, ajoutez les autres ingrédients et mélangez-les délicatement aux bâtonnets d'ananas. Je préconise de faire le mélange au dernier moment, afin que les fruits ne soient pas macérés, juste assaisonnés.

Montage et finition

■ - QS de zetes de citron vert

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez le centre du biscuit coco d'une spirale de crème mousseline coco.
Prélevez les zetes à l'aide d'un couteau zesteur ou d'une râpe.
Recouvrez de bâtonnets d'ananas assaisonnés que vous aurez pris soin d'égoutter sur un papier absorbant. Remettez quelques zestes de citron vert sur le dessus ; nappez au nappage exotique bien liquide en procédant par petites touches avec un pinceau.

Conseils de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Muscat du Cap corse, thés darjeeling.

Notes, conseils et astuces

Le nappage exotique permet de bien napper les fruits et de les assaisonner en même temps. Il remplace avantageusement les nappages prêts à l'emploi qui, eux, ne font que lustrer les gâteaux

Montebello

Pour 4 entremets de 3-4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

– biscuit dacquoise pistache -

crème mousseline pistache

– fraises ou framboises fraîches

Le biscuit dacquoise pistache

POUR LES ENTREMETS :

- 35 g de pistaches décortiquées
- 140 g d'amande en poudre
- 165 g de sucre glace
- 185 g de blancs d'œufs
- 25 g de pâte de pistache
- 60 g de sucre semoule

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 45 g de pistaches décortiquées
- 195 g d'amande en poudre
- 230 g de sucre glace
- 255 g de blancs d'œufs
- 35 g de pâte de pistache
- 85 g de sucre semoule

Faites griller 15 minutes les pistaches décortiquées dans un four à 170°C. Mélangez le sucre glace et la poudre d'amande. Montez les blancs d'œuf ; ajoutez-y le sucre semoule en trois fois. Fouettez jusqu'à ce que vous obteniez une meringue souple. Mettez la pâte de pistache dans un cul-de-poule et détendez-la au fouet en incorporant un peu de blancs d'œufs montés.

À la main, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule, et non en la fouettant, ajoutez à la meringue le mélange de sucre glace, de pistaches grillées concassées et de poudre d'amande, puis la pâte de pistache détendue.

Dressage et cuisson de la dacquoise

PETITS GÂTEAUX : chemisez de papier sulfurisé des cercles de 8 cm de diamètre. Introduisez la pâte dans une poche munie d'une douille lisse n° 10 et remplissez les cercles de pâte en partant du centre et en formant une spirale. Sur cette spirale, dressez sur le pourtour, côte à côte, des boules de dacquoise. Saupoudrez de pistaches grillées concassées. Poudrez de sucre glace deux fois à 15 minutes (l'intervalle pour la faire « perler ». Faites cuire la dacquoise à Montebello 20 minutes à 165°C, en laissant la buée ouverte pour éviter qu'elle ne gonfle et ne retombe aussitôt à cause de la buée concentrée dans le four. Une fois cuite, elle doit être à la fois résistante et moelleuse. Décerclez et retirez la bande papier sulfurisé d'un coup sec. Enveloppez de film étirable et stockez au congélateur.

ENTREMETS : chemisez de papier sulfurisé des cercles de 17 cm de diamètre. Introduisez la pâte dans une poche munie d'une douille lisse n° 10 et remplissez les cercles de pâte (environ 150 g de dacquoise), en partant du centre et en formant une spirale. Sur cette spirale, dressez sur le pourtour, côte à côte, des houles de dacquoise.

Saupoudrez de pistaches grillées concassées. Poudrez de sucre glace deux fois à 15 minutes d'intervalle pour la faire « perler ». Faites cuire la dacquoise à Montebello 25 minutes à 165°C, huée ouverte.

Décerclez et retirez la bande papier sulfurisé d'un coup sec. Enveloppez de film étirable et stockez au frais.

La crème pâtissière

- 125 g de lait entier
- 1,2 g de vanille
- 10 g de poudre à crème
- 5 g de farine de tradition française
- 20 g de lait entier
- 35 g de jaunes d'œufs
- 35 g de sucre semoule
- 15 g de beurre de La Viette

Faites bouillir un quart du poids du lait avec les gousses de vanille et laissez infuser pendant 20 minutes. Passez cette infusion au chinois étamine et foulez les gousses de vanille avec un pochon pour en extraire le maximum d'arôme.

Tamisez ensemble la farine et la poudre à crème. Ajoutez l'infusion de vanille au reste du lait avec un tiers du poids du sucre semoule et faites bouillir. Mélangez les jaunes d'œufs à la poudre à crème, la farine et le reste du sucre. Délayez ce mélange avec la moitié du lait avant de l'incorporez dans le restant du lait infusé, portez à ébullition. Laissez cuire 5 minutes en mélangeant vivement à l'aide d'un fouet puis débarrassez pour la faire refroidir. Ajoutez le beurre à 50°C puis, à 30°C, conditionnez la crème pâtissière en boîte à fermeture hermétique, filmée au contact.

La crème au beurre

MERINGUE ITALIENNE' :

- 250 g de sucre semoule + 15 g pour monter les blancs
- 75 g d'eau
- 125 g de blancs d'œufs frais

CRÈME AU BEURRE :

- 90 g de lait frais entier
- 70 g de jaunes d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 375 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 175 g de meringue italienne

Préparez d'abord une meringue italienne : dans une casserole en inox, faites cuire l'eau et les 250 g de sucre à 121°C. Lorsque le mélange atteint 115°C, faites monter les blancs au « bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, avec les 15 g de sucre. Enclenchez le batteur à vitesse moyenne et versez le sucre cuit en filet sur les blancs montés. Laissez refroidir à la même vitesse. NB : une fois la meringue froide, il est préférable de la laisser tourner à petite vitesse plutôt que de la laisser figer, le résultat et la tenue n'en seront que meilleurs.

Faites bouillir le lait, battez les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment, versez le lait sur ce mélange en fouettant et faites cuire jusqu'à épaississement comme une crème anglaise. Refroidissez au batteur à grande vitesse. Au batteur, avec un fouet, faites foisonner le beurre, ajoutez la crème anglaise. Mélangez avant d'incorporer la meringue italienne à la main. Conditionnez et stockez au réfrigérateur à + 4°C.

NB : attention, la crème anglaise attache facilement au fond de la casserole en cours de cuisson.

ph

La crème mousseline pistache

- 540 g de crème au beurre

- 40 g de pâte pistache pure (Fugar)
- 40 g de pâte pistache aromatisée colorée (Mane)
- 160 g de crème pâtissière vanille Lissez la crème pâtissière au fouet. Dans la cuve du batteur, faites foisonner au fouet la crème au beurre, sans la chauffer, pour l'alléger ; ajoutez-y les pâtes de pistache puis la crème pâtissière en continuant de fouetter quelques instants.

Le nappage exotique

■ - (voir recette page 565)

Montage

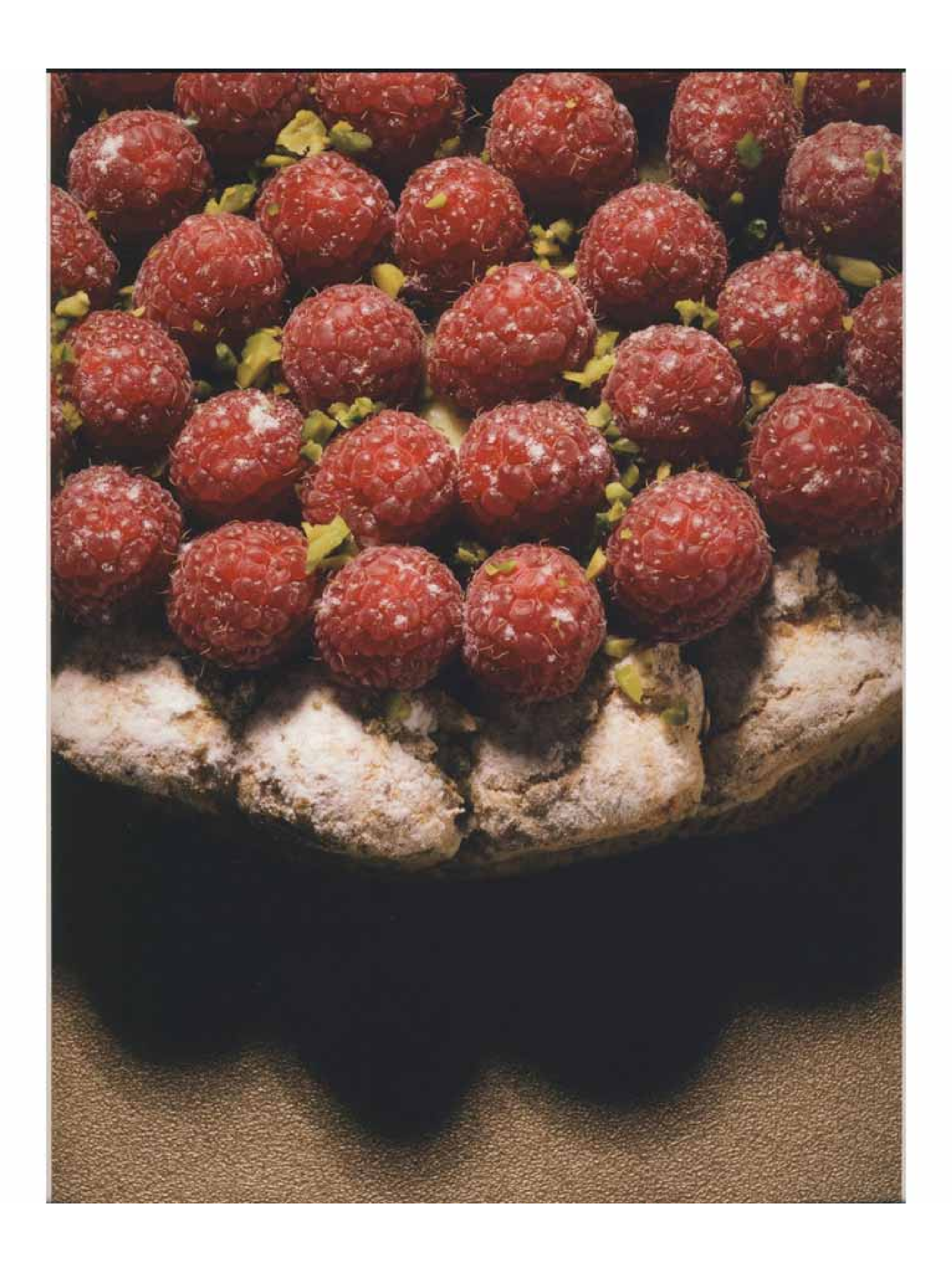
- 750 g de fraises équeutées pour les entremets
- 1 080 g de fraises équeutées pour les petits gâteaux À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez le centre du biscuit dacquoise pistache avec une spirale de crème mousseline pistache (22 g environ pour les petits gâteaux et 180 g pour les entremets). Recouvrez de fraises fraîches, coupe apparente, ou de framboises selon la saison. Nappez au nappage exotique. Saupoudrez de pistache mondées concassées.

Conseils de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Barsac, sauternes, thé vert matcha du Japon





Médélices

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 16 petits gâteaux

Composition

- zestes de citron confits
- biscuit macaron citron
- praliné feuilleté noisette
- crème mousseline au citron

Les zestes de citron confit

- les zestes de 5 citrons
- 115 g de sucre semoule
- 225 g d'eau Prélevez les zestes en fins filaments à l'aide du couteau zesteur. Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau, ajoutez les zestes de citron et laissez cuire à feu très doux pendant 10 minutes. Débarrassez, laissez refroidir à température ambiante et stockez en petits bacs plastiques hermétiques au congélateur.

Le tant-pour-tant amande tamisé

390 g d'amandes entières mondées
- 390 g de sucre glace
- Broyez le tout au robot.

Tamisez.

Le biscuit macaron citron

- 780 g de tant-pour-tant amande
- 145 g de blancs d'œufs
- 12 g colorant jaune citron (suivant l'intensité)
- 380 g de sucre semoule
- 95 g d'eau
- 145 g de blancs d'œufs vieillis
- 2 g de poudre de blanc d'œuf

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et le colorant. Faites cuire le sucre et l'eau à 118°C. Lorsque le sucre est à 114°C, démarrez la deuxième pesée de blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C, retirez la cuve du batteur et incorporez le premier mélange. Faites retomber l'appareil et dressez en spirale, avec une douille
n° 8, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, des disques de 4,5 cm de diamètre pour les petits gâteaux et de 14 cm pour les entremets. Dressez également des demi-coques de macaron de 1,5 cm de diamètre pour le décor Doublez les plaques : deux plaques l'une sur l'autre évitent que les macarons ne chauffent trop en dessous, ne gonflent exagérément et ne se fendillent. Les disques s'étalent un peu à la cuisson, c'est pourquoi on les dresse plus petits au départ.

Laissez les disques et les demi-coques de macarons reposer un quart d'heure à température ambiante afin qu'une petite croûte se forme en surface, avant de les faire cuire dans un four à chaleur pulsée à 180°C pendant 10 à 12 minutes.

Laissez les disques de biscuit au réfrigérateur une nuit sans les filmer afin qu'ils s'imprègnent de l'humidité ambiante avant de faire le montage. Les demi-coques de macarons pour le décor doivent être conservées au congélateur en boîtes hermétiques.

Les cercles de praliné feuilleté noisette

- 45 g de beurre de La Viette
- 115 g de couverture Jivara
- 235 g praliné noisette 60-40
- 235 g pâte de noisette Piémont
- 235 g de pailleté feuilletine
- 45 g de noisettes grillées, concassées

Faites fondre le beurre et la couverture Jivara à 45°C au bain-marie. Mélangez le praliné noisette, la pâte de praliné, la couverture et le beurre, puis ajoutez le pailleté feuilletine et les noisettes grillées et concassées. Pour les entremets : moulez 200 g de praliné feuilleté dans des cercles de 14 cm de diamètre. Stockez au congélateur.

Pour les petits gâteaux : garnissez un cadre de 30 cm sur 40 de 900 g de praliné feuilleté noisette, lissez la surface avec une palette et passez les plaques au congélateur. Décadrez les plaques de praliné feuilleté noisette et coupez en disques de 4 cm de diamètre. Stockez au congélateur.

La crème au citron

- 140 g d'œufs
- 160 g de sucre semoule
- 2 zestes de citron à frotter avec le sucre
- 115 g de jus de citron frais
- 215 g de beurre de La Viette

Mélangez les œufs, le sucre semoule avec les zestes et le jus de citron. Faites pocher au bain-marie en remuant par intermittence. Portez ce mélange à 83-84°C. Chinoisez puis refroidissez à 60°C au bain-marie, ajoutez le beurre en lissant à l'aide d'un fouet. Mixez le tout pendant 10 minutes de façon à éclater les molécules de matières grasses et obtenir une crème onctueuse à souhait. Laissez refroidir 24 heures avant utilisation.

La crème mousseline au citron

- 600 g de crème au citron
- 90 g de beurre de La Viette

Faites foisonner le beurre, incorporez la crème au citron ; mélangez délicatement.
Garnissez aussitôt.

La crème au beurre

■ - (voir recette page 560)

Montage

POUR LES ENTREMETS : glissez des cercles de 15 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur au congélateur pour quelques minutes ; à l'aide d'un pinceau, chemisez-les avec de la crème au beurre nature bien souple, presque fondue. Remettez-les quelques minutes au congélateur.

Posez un disque de biscuit macaron dans le fond ; garnissez de crème mousseline au citron au quart de la hauteur du cercle ; incrustez un disque de praliné feuilleté noisette ; garnissez à nouveau de crème mousseline au citron, déposez le second biscuit macaron et lissez à ras avec la crème mousseline au citron. Glissez au congélateur pour une demi-heure. Relissez avec la crème au beurre nature, congelez, décerclez en prenant soin de garder les arêtes impeccables et stockez au congélateur. POUR LES INDIVIDUELS : glissez des cercles de 5,5 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur au congélateur pour quelques minutes ; à l'aide d'un pinceau, chemisez les cercles avec de la crème au beurre nature bien souple presque fondue. Remettez-les quelques minutes au congélateur. Posez un disque de biscuit macaron dans le fond ; garnissez de crème mousseline au citron au quart de la hauteur du cercle ; incrustez un disque de praliné feuilleté noisette ; garnissez de crème, déposez le second biscuit macaron et lissez à ras avec la crème mousseline au citron et glissez au congélateur pour une demi-heure. Relissez avec la crème au beurre nature, congelez, décerclez à l'aide d'un pistolet thermique en prenant soin de garder les arêtes impeccables et stockez au congélateur.

Le miroir ivoire jaune citron

- 150 g de crème liquide UHT
- 335 g de couverture Ivoire (Valrhona)
- 20 g de sirop à 30°B
- 10 g de glucose
- 300 g de nappage neutre chaud
- QS de colorant jaune citron

Faites bouillir la crème et versez-la sur la couverture hachée, mélangez comme une ganache.

Incorporez le sirop et le glucose dans le nappage. Versez le mélange dans la ganache et mixez à grande vitesse.
Chauffez au bain-marie ou au four à micro-ondes à 38-40°C, puis détendez avec du sirop à 30°B pour obtenir la fluidité requise. Il est déconseillé d'utiliser ce miroir trop chaud parce qu'il devient très vite terne sur les produits. Colorez à souhait.

Finition et décor

Faites égoutter les zestes de citron confits dans un chinois et ensuite sur du papier absorbant.
POUR LES ENTREMETS : positionnez les entremets bien froids sur une grille que vous aurez placée sur une plaque à rebord. Glacez à l'aide d'une louche avec le glaçage miroir ivoire jaune citron. Laissez égoutter et placez sur un carton plus grand de 2 cm que l'entremets. Décorez le pourtour de demi-coques de macarons citron et le dessus de zestes de citron confit.
POUR LES PETITS GÂTEAUX : glacez les gâteaux bien froids en les piquant à la base avec la pointe d'un petit couteau et en les trempant dans le miroir ivoire jaune citron, posez-les sur une grille pour laisser égoutter. Posez les petits gâteaux sur cartons or ronds et décorez le pourtour de demi-coques de macarons citron et le dessus de zestes de citron confit.

Conservation

1 jour.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Muscat du Cap corse, Gewürztraminer, muscat d'Asti (Italie).

Notes, conseils, astuces

Si vos disques de biscuit macaron sont encore un peu secs après avoir passé une nuit au frigo, vous pouvez les réhydrater avec un vaporisateur de jardinier garni d'eau, par petites pulvérisations légères.
Pour la crème au citron, il est indispensable de n'utiliser que du jus de citron frais pour avoir un goût et une acidité nets. Ne jamais mettre le beurre dans la crème à plus de 55-60°C, la texture en serait irrémédiablement modifiée. Dès que le beurre est porté à plus de 60°C, sa texture se dégrade et il ne fige plus de la même façon

Sarah

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

- biscuit moelleux au marron
- crème au marron glacé
- crème onctueuse au thé vert matcha
- compote de fruit de la passion
- nappage au fruit de la passion
- plaquettes de chocolat blanc imprimées

Les plaquettes de chocolat blanc

280 g de couverture ivoire à point (le double pour les petits gâteaux)
feuilles imprimées panaché vert : réf. : FG2159 (PCB)
feuilles imprimées panaché jaune orangé : réf. : FG2160 (PCB)

POUR LES ENTREMETS : tempérez la couverture ivoire. Étalez 140 g de chocolat tempéré sur la feuille imprimée verte de 40 cm sur 25. Détaillez des rectangles de 4 cm sur 2 à la bicyclette. Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures. Réservez ensuite à température ambiante.
Procédez de même pour les feuilles imprimées jaune.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : procédez de même en réalisant deux feuilles imprimées de chaque couleur.

Les disques de biscuit moelleux au marron

- 110 g d'amandes mondées entières
- 63 g de sucre glace
- 22 g de farine
- 17 g de farine de châtaigne
- 167 g de blancs d'œufs
- 67 g de cassonade brune
- 37 g de sucre semoule
- 37 g de marrons cuits sous vide, émiettés

Mixez grossièrement les amandes puis ajoutez le sucre glace et les farines. Montez et meringuez les blancs avec la cassonade et le sucre semoule. Versez et mélangez délicatement le premier mélange, puis ajoutez les marrons cuits et émiettés. Garnissez directement les cercles.

POUR LES ENTREMETS : garnissez 8 cercles de 14 cm de diamètre de 65 g de biscuit moelleux aux marrons. Faites cuire le biscuit moelleux au four ventilé à 180°C, pendant 15 minutes. Débarrassez sur grille dès la sortie du four. Laissez refroidir et stockez.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : dressez la masse de biscuit moelleux aux marrons sur tapis silicone. faites cuire le biscuit moelleux au four ventilé à 180°C, pendant 10 minutes. Détaillez des fonds de 4 cm de diamètre. Stockez.

Les disques de compote de fruit de la passion

- 6 g de gélatine en feuilles
- 16 g de jus de citron
- 40 g de jus d'orange frais avec pulpe
- 97 g d'eau minérale
- 64 g de sucre semoule
- 177 g de purée de fruit de la passion

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, versez le jus de citron, le jus d'orange, l'eau minérale et le sucre ; portez à ébullition, retirez du feu et incorporez la gélatine ramollie préalablement égouttée, puis la purée de fruit de la passion. Laissez refroidir à température ambiante et réservez au réfrigérateur.

POUR LES ENTREMETS : coulez 100 g de compote au fruit de la passion dans 4 cercles de 14 cm de diamètre. Surgelez.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : coulez 400 g de compote passion dans un cadre de 30 cm sur 40. Surgelez puis découpez des disques de 4 cm de diamètre et réservez au grand froid pour le montage.

Les disques de ganache onctueuse au thé vert matcha spéciale

190 g de chocolat blanc nature
210 g de crème fleurette
15 g de thé vert matcha Faites fondre le chocolat blanc au four micro-ondes. Faites bouillir la crème. Laissez refroidir à 60°C. Incorporez le thé vert en fouettant énergiquement. Versez un tiers du mélange crème-thé sur le chocolat fondu, mélangez et renouvelez l'opération deux fois.

POUR LES ENTREMETS : coulez 100 g de ganache onctueuse au thé vert matcha dans 4 cercles de 14 cm de diamètre. Congelez.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : coulez 400 g de ganache onctueuse au thé vert matcha dans un cadre de 30 cm sur 40. Surgelez et détaillez des disques de 4 cm de diamètre. Réservez au congélateur jusqu'au montage.

La crème au marron glacé

- 65 g de beurre de La Viette
- 10 g de whisky pur malt
- 7 g de crème liquide (32 % MG)
- 5 g de gélatine en feuilles
- 280 g de pâte de marron
- 265 g de crème de marron
- 328 g de crème liquide (32 % MG) montée

Faites foisonner le beurre au batteur muni de la feuille. Faites chauffer le whisky, plongez-y les 7 g de crème et la gélatine égouttée. Mélangez à la feuille du batteur la pâte de marron et la crème de marron, puis faites blanchir à grande vitesse ; incorporez le mélange de whisky et de gélatine légèrement tiède (35°C) puis le beurre foisonné ; fouettez à grande vitesse. Incorporez la crème montée en mélangeant délicatement.

NB : Veillez à ce que le premier mélange ne soit pas trop chaud lorsque vous incorporez la crème fouettée.

Le nappage au fruit de la passion avec grains

- 5 fruits de la passion frais (75 g de pulpe)
- 500 g de nappage passion

Tranchez les fruits bien mûrs en deux. À l'aide d'une cuillère videz-les de leur chair. Mélangez le nappage passion et la chair de fruit de la passion. Réservez au frais.

Montage et glaçage

- disques de biscuit moelleux aux marrons
- disque de ganache onctueuse au thé vert matcha
- disque de compote aux fruits de la passion
- crème au marron glacé
- nappage aux fruits de la passion avec grains

Habillez les cercles de 4 cm de hauteur d'une bande PVC ; placez le premier biscuit dans le fond, garnissez de crème au marron autour du biscuit. Posez le disque de ganache au thé vert matcha, garnissez à nouveau avec la crème aux marrons, puis le disque de compote de fruits de la passion, une fine couche de crème au marron et pour finir le second disque de biscuit moelleux. Recouvrez de crème au marron et lissez à ras. Glissez les entremets ou les petits gâteaux pour 2 heures au réfrigérateur, puis lissez une seconde fois. Congelez puis stockez.

Faites chauffer le nappage afin qu'il soit bien fluide mais pas trop chaud. Nappez à la louche les entremets et les petits gâteaux Sarah encore cerclés. Remettez au congélateur pour 15 minutes. Décerclez et déposez sur disque or.

Finition

entremets ou petits gâteaux Sarah nappés
- plaquettes de chocolat blanc, impression verte
- plaquettes de chocolat blanc, impression jaune-orangé
- fleurs de violette fraîches 2 heures avant d'effectuer la finition,

mettez au réfrigérateur, puis collez les plaquettes de chocolat blanc imprimées en les superposant très légèrement tout en alternant les couleurs. Terminez le décor en déposant 5 petites fleurs sur l'entremets et une sur le petit gâteau.

Notes, conseils et astuces

Choisissez des fruits de la passion fruits bien mûrs, c'est-à-dire un peu fripés. La crème au marron à presque toujours une apparence un peu « grainée », mais cela ne se retrouve pas à la dégustation.

Boissons conseillées

Vin cuit de Provence, thé vert matcha, thé vert Gyôkuro, eau



Cœur Azur

Pour 4 cœurs de 4 personnes

Composition

- nappage miroir chocolat
- sablé chocolat à la fleur de sel
- biscuit chocolat sans farine au beurre
- crème au yuzu
- mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel
- ganache masquage
- fine feuille de chocolat noir

Le nappage miroir chocolat

- 410 g de lait concentré non sucré
- 100 g de glucose
- 480 g de sirop à 30°B
- 500 g de couverture Caraïbe (Valrhona)
- 500 g de pâte à glacer noire (Valrhona) Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B ; versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la

spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit et en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Le sablé chocolat à la fleur de sel

- 150 g de couverture Guanaja 70 % (Valrhona)
- 175 g de farine
- 30 g de poudre de cacao
- 5 g de bicarbonate de sodium
- 150 g de beurre de La Viette
- 120 de cassonade blonde
- 50 g de sucre semoule
- 3 g de fleur de sel
- 2 g d'extrait de vanille liquide naturel

Hachez le chocolat en petits morceaux. Mélangez et tamisez la farine, la poudre de cacao et le bicarbonate. Ramollissez le beurre et incorporez les sucres, le sel et la vanille liquide, puis le mélange farine-cacao-bicarbonate et enfin le chocolat haché. Mélangez le moins possible, comme une pâte sablée, pour éviter de lui donner du corps.

Abaissez la pâte sablée entre deux feuilles de plastique. Laissez bien refroidir et détaillez avec les cœurs de taille inférieure de 1 cm à celle de l'entremets et réservez.

Le temps de cuisson est très important. Pour être très bon, le sablé doit être sous-cuit.

Glissez au four ventilé, préchauffé à 165°C, pendant 10 minutes. À la sortie du four, débarrassez sur grille et laissez refroidir. Stockez en boîte à fermeture hermétique.

Les morceaux de sablé chocolat à la fleur de sel

Abaissez la pâte sablée entre deux feuilles de plastique. Passez les abaisses ainsi obtenues au réfrigérateur avant de les détailler à la guitare en cubes de 1 cm de côté. Stockez sous film étirable au congélateur.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez les morceaux de sablé chocolat à la fleur de sel, espacés de 1 cm. Faites cuire au four ventilé à 170°C pendant 4 minutes. Laissez refroidir et stockez en boîte à fermeture hermétique.

Le biscuit chocolat sans farine au beurre

- 375 g de beurre de La Viette
- 450 g de couverture Amer 67 % (Valrhona)
- 175 g de sucre glace
- 25 g de poudre de cacao
- 675 g de blancs d'œufs vieillis
- 250 g de sucre semoule
- 210 de jaunes d'œufs
- 150 g d'œufs

Faites tempérer le beurre. Faites fondre la couverture à 40°C. À la feuille du batteur, mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et la poudre de cacao et faites légèrement foisonner. Incorporez la couverture en trois étapes afin d'éviter de faire fondre le beurre

Au fouet au batteur, montez, d'une part les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule en deux étapes (ne les montez pas trop fermes) et d'autre part les jaunes d'œufs et les œufs que vous ajoutez à la Maryse dans le mélange beurre, sucre glace, cacao en poudre et couverture ; terminez en incorporant délicatement les blancs d'œufs pour ne pas faire retomber votre appareil. Dressez à la douille n° 9, des cœurs de tailles inférieurs d'un cm à celles des entremets. Faites cuire dans un four ventilé à 170°C pendant 25 minutes, débarrassez sur grille à la sortie du four.

Les fines tranches de citron vert croquantes

- QS de citron vert
- QS de sucre glace

Tranchez les extrémités des citrons verts et placez-les au congélateur ; sortez-les une dizaine de minutes avant de les couper en fines tranches si possible à la machine à jambon réglée à 1 ; saupoudrez généreusement de sucre glace une plaque noire recouverte d'un tapis siliconé et posez les tranches par-dessus. Saupoudrez à nouveau le dessus des tranches. À ce stade, vous pouvez congeler les tranches de citron vert crues ou les glissez directement dans un four ventilé à 70°C pendant au moins 8 heures. Taillez à chaud les fines tranches de citron vert en deux avec une paire de ciseaux. Laissez refroidir et stockez à l'abri de l'humidité.

La fine feuille de chocolat noir au cacao

320 g de couverture Extra-Bitter (Valrhona)

– 32 g d'huile de maïs

– QS de poudre de cacao (Valrhona) Tempérez le chocolat puis ajoutez l'huile de maïs chauffée à 30°C. Sur une feuille guitare de 40 cm sur 60, étalez 320 g de chocolat tempéré. Saupoudrez régulièrement, mais avec parcimonie, de poudre de cacao puis, très rapidement, recouvrez avec une seconde feuille guitare que vous appliquez au rouleau à pâtisserie. Dès que la couverture commence à cristalliser, à l'aide d'une lame de cutter, détaillez des cœurs de deux cm inférieurs aux dimensions de l'entremets. Posez une plaque bien plane et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant.

La plaque de chocolat noir à la fleur de sel

- 320 g de chocolat Guanaja (Valrhona)
- 6 g de fleur de sel de Guérande tamisée

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus. Tempérez le chocolat. Étalez sur une feuille de 40 cm sur 60, 320 g de chocolat tempéré.

Posez une feuille de papier sulfurisé une plaque bien plane et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur quelques heures puis concassez grossièrement les plaques.

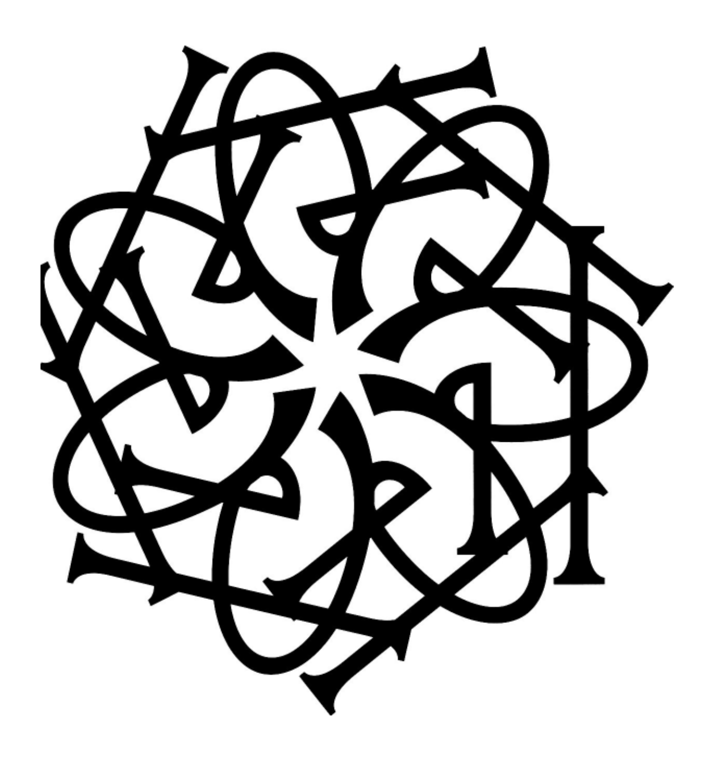
Le cœur de crème au yuzu

- 113 g d'œufs
- 120 g de sucre semoule
- 2,5 g de zeste de citron vert
- 80 g de jus de yuzu
- 175 g de beurre de La Viette
- 25 g de cubes de mandarines semi-confites
- 25 g de cubes de citrons semi-confits

Mélangez les œufs, le sucre semoule avec les zestes et le jus de yuzu. Faites pocher au bain-marie en remuant par intermittence. Portez ce mélange à 83-84°C puis refroidissez-le à 55°C et incorporez le beurre. Émulsionnez le tout au mixeur, à vitesse maximale, pendant 10 minutes de façon à éclater les molécules et obtenir une crème onctueuse à souhait. Ajoutez les cubes de mandarines et de citrons semi-confits, mélangez et garnissez aussitôt. Garnissez un cadre en acier inoxydable de 30 x 40 cm avec la crème au yuzu. Congelez puis détaillez des cœurs d'un cm inférieur aux dimensions des entremets. Stockez au congélateur.

La mousse sabayon au chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel

- 135 g de sucre semoule
- 40 g d'eau
- 90 g d'œufs
- 105 g de jaunes d'œufs
- 320 g de couverture Manjari (Valrhona) fondue
- 450 g de crème liquide (32 ^{0}/0 MG)
- 55 g de débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel Dans la cuve du batteur munie d'un fouet, faites monter la crème bien froide. Faites cuire le sucre et l'eau à 128°C. Dans la cuve du batteur, versez le sucre cuit sur les œufs et les jaunes puis faites refroidir à grande vitesse pendant 3 minutes, ensuite en vitesse moyenne jusqu'à total refroidissement. Mettez un quart de la crème montée dans la couverture fondue à 45°C, mélangez, ajoutez le restant de la crème, mélangez à nouveau, puis incorporez le sabayon refroidi et les débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel ; mélangez délicatement. Utilisez aussitôt.



La ganache chocolat masquage

150 g de crème liquide (32 % MG)

- 10 g de poudre de cacao tamisée
- 150 g de couverture ganache (Valrhona) Faites bouillir la crème et le cacao en poudre. Versez petit à petit sur la couverture hachée et lissez au mixeur. Stockez au réfrigérateur. Pour l'utiliser, ramollissez-la au four à micro-ondes ou au bain-marie.

Montage

Montez successivement dans des cœurs de 4 cm de hauteur :

- le sablé chocolat à la fleur de sel,
- la mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel,
- le cœur de crème au yuzu,
- la mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel,
- le cœur de biscuit chocolat sans farine,
- la mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel.

Lissez à ras à la palette, réservez 2 heures au réfrigérateur avant de congeler l'entremets. Une fois bien congelé, décerclez.

Finition et décoration

Faites fondre le nappage miroir chocolat à 45°C au bain-marie, posez une grille en acier inoxydable sur une plaque à rebord et disposez-y les cœurs à glacer. Nappez-les, à la louche, de miroir chocolat à point ; égalisez avec la palette et tapotez la grille pour laisser s'écouler l'excédent. Posez les entremets sur carton or d'un diamètre de 2 cm supérieur. Laissez entièrement décongeler 2 heures au minimum.

Sur le dessus, à 1 cm du bord, disposez en alternance et de manière désordonnée, les morceaux de sablé chocolat à la fleur de sel et les tranches de citron vert croquantes qui serviront de support au cœur de chocolat noir au cacao.

Conservation

2 jours.

Conseil de consommation

Sortez du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Boissons conseillées

PX pedro-ximenez ____

Cœur Aztec

Pour 4 cœurs de 4 personnes

Composition

- nappage miroir chocolat
- appareil macaron chocolat
- sablé au muesli
- biscuit chocolat sans farine au beurre
- mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel
- compote d'oranges au vinaigre balsamique
- ganache masquage
- disque de sucre nacré

Le nappage miroir chocolat

- 100 g de lait concentré non sucré
- 25 g de glucose
- 120 g de sirop à 30°B
- 125 g de pâte à glacer noire (Valrhona)
- 125 g de couverture Caraïbe (Valrhona)

Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B. Versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit et en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

La pâte sablée au muesli

- 225 g de beurre de La Viette
- 170 g de farine de tradition française (type 55)
- 7,5 g de poudre à lever
- 125 g de cassonade brune
- 12,5 g de poudre de lait à 26 %
- 4 g de fleur de sel
- 30 g de miel d'acacia ou toutes-fleurs
- 80 g d'œufs
- 125 g de flocons d'avoine
- 110 g de raisins de Corinthe

La veille, mettez le beurre à tempérer. Tamisez la farine avec la poudre à lever. Mettez le beurre dans la cuve du batteur avec la feuille et rendez-le homogène ; incorporez un à un la cassonade brune, la poudre de lait, le sel, le miel, les œufs, le mélange farine-poudre à lever, puis les flocons d'avoine et les raisins de Corinthe. Réservez au réfrigérateur, sur plaque, recouvert de film étirable. La pâte est plus souple qu'une pâte sablée normale. Abaissez la pâte sablée muesli à 1 cm d'épaisseur entre deux feuilles de plastique. Laissez bien refroidir et détaillez avec les cercles en forme de cœur de tailles identiques à celles du montage. Réservez. Déposez dans les cercles les disques de sablé au muesli sur plaques (poids des disques : 150 g pour un cœur).

Glissez au four ventilé, préchauffé à 165°C, pendant 12 à 13 minutes. À la sortie du four, débarrassez sur grille et laissez refroidir.

Stockez en boîte à fermeture hermétique avec les pastilles déshydratantes.

Le biscuit chocolat au beurre sans farine

- 95 g de beurre de La Viette
- 113 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 45 g de sucre glace
- 7 g de poudre de cacao
- 170 g de blancs d'œufs
- 53 de jaunes d'œufs
- 38 g d'œufs
- 63 g de sucre semoule

Faites tempérer le beurre. Faites fondre la couverture Manjari à 40°C. Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et la poudre de cacao à la feuille du batteur et faites légèrement foisonner. Incorporez la couverture en trois étapes afin d'éviter de faire fondre le beurre. Au batteur, montez au fouet, d'une part les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule en deux étapes (ne les montez pas trop fermes) et d'autre part les jaunes d'œufs et les œufs que vous ajoutez à la Maryse dans le mélange beurre, sucre glace, cacao en poudre et couverture ; terminez en incorporant délicatement les blancs d'œufs pour ne pas faire retomber votre appareil. À la douille n° 9 dressez 4 formes de cœurs de taille inférieure à celles du cercle en forme de cœur que vous utiliserez pour le montage. Faites cuire dans un four ventilé à 170°C pendant 25 minutes, débarrassez sur grille à la sortie du four. Le biscuit doit paraître sec.

La réduction de vinaigre balsamique

■ - 200 g de vinaigre balsamique

Dans une casserole, à feu vif, faites réduire de moitié le vinaigre balsamique (pour obtenir 100 g). Laissez refroidir.

Les disques de compote d'orange au vinaigre balsamique

250 g d'eau
- 80 g de réduction de vinaigre balsamique
- 13 g de gélatine en feuilles
- 300 g de marmelade d'orange

Faites tiédir l'eau et le vinaigre balsamique puis ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide ; mélangez et incorporez la marmelade d'oranges. Laissez figer à température ambiante.

Lorsque la compote est en train de prendre, garnissez un cercle acier inoxydable en forme de cœurs (plus petit que le cercle de montage de 1 cm) de 120 g de gelée d'oranges au vinaigre balsamique.

Les plaques de chocolat noir à la fleur de sel
1 - 160 g de chocolat Guanaja (Valrhona)
1 - 3 g de fleur de sel de Guérande tamisée
Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins issus. Tempérez le chocolat. Étalez-en 160 g sur une feuille de plastique de 30 cm sur 40. Posez dessus une feuille de papier sulfurisé, une plaque bien plane et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures. Concassez grossièrement les plaques.

La mousse sabayon chocolat
aux éclats de chocolats à la fleur de sel
- 135 g de sucre semoule
- 40 g d'eau
- 90 g d'œufs
- 105 g de jaunes d'œufs
- 325 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 450 g de crème liquide (32 %0 MG)
- 55 g de débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel Dans la cuve du batteur munie d'un fouet, faites monter la crème bien froide. Faites cuire l'eau et le sucre à 128°C. Faites fondre la couverture à 45°C. Versez le sucre cuit sur les œufs et les jaunes puis faites refroidir à grande vitesse pendant 3 minutes, ensuite en vitesse moyenne jusqu'à total refroidissement. Mettez un quart de la crème montée dans la couverture fondue, mélangez. Ajoutez le restant de la crème, mélangez à nouveau puis incorporez le sabayon refroidi et les débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel ; mélangez délicatement.
Utilisez aussitôt.

La ganache chocolat masquage
150 g de crème liquide (32-34 % MG) bouillie
- 10 g de poudre de cacao tamisée
- 150 g de couverture 53 % (Valrhona) Faites bouillir la crème et le cacao en poudre. Versez petit à petit sur la couverture hachée et lissez au mixeur. Stockez au réfrigérateur. Pour l'utiliser, ramollissez-la au four à micro-ondes ou au bain-marie ; il faut qu'elle soit bien souple pour lisser les cadres d'Aztec.

Montage
Montez successivement dans des cercles :
- le biscuit au muesli
- la mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel
- le disque de compote d'oranges au vinaigre balsamique
- la mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel
- le disque de biscuit chocolat sans farine
- la mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel

Lissez les cercles à la palette. Réservez 2 heures au réfrigérateur puis, avec la mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel, lissez une seconde fois avec la ganache de masquage avant de congeler les entremets. Une fois bien congelés, décerclez, enveloppez de film étirable et réservez au congélateur pour 2 heures.

Les disques de sucre nacré
- 510 g de sucre Isomalt
- 15 g de poudre Candurin paprika (produit scintillant alimentaire)

Faites chauffer l'Isomalt pour faire fondre tous les grains, puis coulez-le sur un tapis siliconé. Laissez refroidir et mixez-le au Robot-Coupe ; passez au tamis. Réservez.
Mélangez l'Isomalt cuit, réduit en poudre, avec la poudre Candurin paprika. Chablonnez sur un tapis siliconé des formes de cœur sur 2 mm d'épaisseur au moins. Enfournez dans un four ventilé à 140°C jusqu'à ce que toutes les particules soient fondues. Défournez ; laissez refroidir et stockez en boîte à fermeture hermétique.

La ganache au chocolat amer

30 g de beurre de La Viette
- 135 g de couverture Fortissima (Pralus)
- 100 g de crème liquide UHT
- 18 g de sucre inverti Laissez le beurre à température ambiante. Au bain-marie, faites fondre partiellement le chocolat (il peut subsister des morceaux) préalablement haché, sans trop le chauffer. Faites bouillir la crème avec le sucre inverti, mélangez au fouet pour le dissoudre.

Versez la moitié du liquide dans le chocolat semi-fondu ; mélangez avec une spatule en bois en partant du centre et en élargissant le mouvement petit à petit. Incorporez la moitié du restant ; renouvelez l'opération de mélange. Versez et mélangez à nouveau. Lorsque la température du mélange est inférieure à 40°C, ajoutez le beurre, laissez-le fondre quelques instants et mélangez. Abaissez aussitôt la ganache lorsqu'elle atteint la température de 35°C.

Préparez des règles ou des cadres de 5 mm de hauteur posés sur une papier sulfurisé. Versez la ganache, étalez-la en deux coups de palette et égalisez-la avec une règle pour terminer de l'étaler. Laissez cristalliser à une température de 16 à 18°C.

Découpe de la ganache

■ - QS de couverture Caraque (Valrhona) à point

Dès que la ganache est figée, passez un petit couteau d'office tout le long des règles en acier inoxydable.

Détaillez des carrés d'un centimètre de côté à l'aide d'un couteau.

Finition et décoration

Faites fondre le nappage miroir chocolat à 45°C.

Posez une grille en acier inoxydable sur une plaque à rebord et disposez les cœurs. Nappez-les, à la louche, de miroir chocolat à point ; égalisez avec la palette et tapotez la grille pour laisser s'écouler l'excédent. Posez les entremets sur carton or d'un diamètre supérieur de 2 cm. Laissez entièrement décongeler 2 heures au minimum.

Déposez 5 cubes de ganache par entremets à 2,5 cm du bord, puis posez le disque de sucre nacré.

Conservation

2 jours.

Conseil de consommation

Sortez du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Boissons conseillées

Maury mas-amiel vintage, banyuls vintage, PX pedro-ximenez

Cœur Arabella

Pour 4 cœurs de 4 personnes

Composition

- dacquoise noisette aux éclats de noisettes
- bananes poêlées au fruit de la passion
- crème Chantilly au chocolat au lait et gingembre confit

Le miroir chocolat au lait aux amandes grillées

- 1,5 g de gélatine en feuilles
- 165 g de lait concentré non sucré
- 40 g de sirop de glucose
- 160 g de sirop à 30°B
- 250 g de pâte à glacer au lait (Valrhona)
- 290 g de chocolat lait Jivara (Valrhona)
- 50 g de couverture ivoire (Valrhona)
- 95 g d'amandes bâtonnets grillées

Faites tremper la gélatine. Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B. Ajouter la gélatine, ramollie et égouttée. Versez ensuite sur les couvertures et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit et en élargissant le mouvement. Incorporez délicatement les amandes bâtonnets. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Pour utiliser, chauffez au bain-marie ou au four à micro-ondes à 38-40°C, puis détendez avec du sirop à 30°B pour avoir la fluidité requise. Il est déconseillé d'utiliser ce miroir à plus de 40°C. En effet, trop chaud, il devient très vite terne sur les produits.

La ganache masquage

150 g de crème liquide (32 % MG)

- 10 g de poudre de cacao tamisée
- 150 g de couverture ganache supérieure en pastilles (Valrhona)

Faites bouillir la crème et le cacao en poudre. Versez petit à petit sur la couverture hachée et lissez avec la feuille au batteur en première vitesse. Stockez au réfrigérateur.

Pour l'utiliser, ramollissez-la au four à micro-ondes ou au bain-marie ; il faut qu'elle soit bien souple pour pouvoir la travailler aisément.

La dacquoise aux noisettes

540 g de noisettes du Piémont en poudre

- 600 g de sucre glace raffiné
- 600 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre semoule Grillez des noisettes entières à 170°C pendant 15 minutes. Retirez la peau en passant dans un tamis à mailles larges. Concassez-les au rouleau. Tamisez-les avec le sucre glace.

Montez les blancs en neige tout en les meringuant progressivement avec le sucre. Mélangez délicatement les deux éléments.

Dressez des disques, avec des chablons de 1,5 cm d'épaisseur, en forme de cœur de 1 cm plus petit que le cercle de montage (faites 2 cœurs par entremets).

Parsemez de noisettes grillées concassées.

Faites cuire à 170°C pendant 25 à 30 minutes environ, buée ouverte.

Laissez refroidir complètement.

Les bananes poêlées

- 100 g de chair de fruit de la passion frais
- 1 kg de bananes coupées
- 20 g de beurre de La Viette
- 60 g de sucre
- 50 g de jus de citron

Coupez puis videz les fruits de la passion frais à l'aide d'une petite cuillère. Épluchez et coupez les bananes mûres, mais pas trop tigrées, en rondelles de 5 mm d'épaisseur, et citronnez-les. Faites fondre le beurre dans une poêle, laissez-le légèrement brunir. Incorporez les bananes coupées et le sucre. Laissez cuire 2 à 3 minutes à feu vif en prenant soin de ne pas les réduire en compote. Ajoutez la chair de fruit de la passion.

Moulez les bananes en cercle de 2 cm plus petits que l'entremets en forme de cœur, congelez puis décerclez. Comptez 150 g par forme de cœur. Stockez au congélateur jusqu'à utilisation.

Le gingembre confit maison

250 g de gingembre frais

- 500 g d'eau
- 250 g de sucre semoule Épluchez et coupez le gingembre en cubes de 2 à 3 mm de côté. Dans une casserole, faites cuire l'eau et le sucre, versez-y le gingembre et faites cuire 2 heures à feu doux, couvert.

Les fines feuilles de chocolat au lait

■ - 280 g de couverture Jivara (Valrhona)

Sur une feuille de Rhodoïd de 40 cm sur 60, étalez la couverture Jivara au point. Dès que le chocolat fige, posez une feuille de papier sulfurisé et une plaque par-dessus avant de glisser au réfrigérateur. Laissez cristalliser. Ces feuilles servent au décor des entremets, le cas échéant de brisures dans la crème Chantilly.

La chantilly au chocolat au lait et au gingembre

- 960 g de crème liquide (32 % MG)
- 130 g de gingembre confit maison
- 8 g de gingembre frais en lamelles
- 3,5 g de gélatine
- 640 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 160 g de brisures de fines feuilles de chocolat au lait

Faites bouillir la crème avec le gingembre frais ; laissez infuser 5 minutes avant de filtrer et d'ajouter la gélatine ramollie et rincée. Incorporez la couverture hachée dans la crème et mixez. Laissez refroidir quelques heures au réfrigérateur à 4°C.

Fouettez pour faire foisonner la crème. Attention : la crème prend assez vite. Incorporez le gingembre confit maison, préalablement lavé et égoutté, et les brisures de chocolat au lait.

Montage, finition et décor

Masquez les moules à l'aide d'une spatule acier inoxydable avec une ganache masquage bien souple, glissez au congélateur.

Posez le disque de dacquoise en l'appuyant, mettez un peu de crème Chantilly au chocolat lait et gingembre, posez le disque de bananes poêlées en l'appuyant, recouvrez de crème Chantilly au chocolat au lait et gingembre au quatre cinquièmes de la hauteur, et posez le disque de dacquoise. Finissez de lisser avec la chantilly au chocolat lait et gingembre. Surgelez. Lissez à nouveau le dessus avec la ganache chocolat masquage. Démoulez. Stockez sous film étirable.

Posez les gâteaux sur grille, elle-même posée sur un bac et nappez de miroir chocolat au lait et amandes grillées à point. Tapotez la grille et laissez s'égoutter quelques instants le nappage. À l'aide d'une petite palette, posez les gâteaux sur cartons.

Collez des gros morceaux de fines feuilles de chocolat au lait à la base. Posez sur carton or 2 cm plus grands que l'entremets.

Conservation

3 jours.

Boissons conseillées

Vin cuit de Provence, thé Earl Grey, champagne rosé dry.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation, il est très important de consommer ce gâteau froid.

Notes, conseils et astuces

Toute la conception de ce gâteau est basée sur une mise en valeur successive du chocolat au lait, des bananes et des noisettes, sans que jamais une des saveurs ne prenne le dessus dans la dégustation, ainsi que sur une variation des textures (croustillante, craquante, moelleuse et fondante)

Cœur Ispahan

Pour 4 cœurs de 4 personnes

Composition

- biscuit macaron à la rose
- crème aux pétales de rose
- letchis
- framboises fraîches

Le tant-pour-tant amande tamisé

200 g d'amandes
- 200 g de sucre glace
- Broyez le tout au robot. Tamisez

L'appareil macaron à la rose

- 390 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 75 g de blancs d'œufs frais
- 2,5 g de colorant rouge carmin
- 2,5 g de colorant rouge fraise
- 190 g de sucre semoule
- 50 g d'eau
- 75 g de blancs d'œufs vieillis
- QS de poudre de blanc d'œuf

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et les colorants. Faites cuire le sucre et l'eau à I17°C. Lorsque le sucre est à 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant et blancs frais) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez. Attention ! Suivant la technique du dressage, il faut plus ou moins faire retomber l'appareil. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dressez manuellement les macarons entremets en forme de cœur avec une douille n° 11 (vous pouvez dessiner la forme du cœur souhaité au crayon pour vous aider). Laissez les disques de macarons reposer un quart d'heure à température ambiante afin qu'une petite croûte se forme en surface.

Cuisson en four à air ventilé à 165°C pendant 22 minutes. Faites toujours cuire buée ouverte. Laissez refroidir sur les plaques. Mettez les macarons par deux, face à face, sur carton et enveloppez-les de film étirable.

La crème aux pétales de rose ■ -

(voir recette page 81)

Montage du gâteau

1 - letchis en conserve • -

framboises fraîches

Égouttez soigneusement les letchis dénoyautés, coupez-les en deux ou trois morceaux suivant la grosseur du fruit.

Retournez un disque de macaron, garnissez-le de crème aux pétales de rose à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 8 en laissant 0,5 cm sans crème sur le pourtour. Recouvrez de framboises rangées en couronne, parsemez les letchis par-dessus et garnissez à nouveau de crème. Posez le second disque de macaron par-dessus ; appuyer légèrement.

Décorez le dessus de pétales de roses rouges, de gouttes de rosée posées au cornet, et de quelques framboises.

Conservation

2 jours.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Gewürztraminer grand cru ou vendanges tardives, voire Gewürztraminer sélection de grains nobles.

Notes, conseils et astuces

Il n'est pas difficile d'obtenir de beaux cœurs de macaron, mais de très nombreux aléas peuvent entraver leur réussite. Par exemple des blancs d'œufs trop frais (mieux vaut utiliser des blancs qui ont été conservés plusieurs jours à température ambiante), des amandes trop grasses qui alourdissent la pâte et laissent des traces en surface, un four mal adapté, etc. Vous pouvez utiliser des letchis frais, mais cela ne présente pas grand intérêt : les fruits en conserve sont souvent de meilleure qualité, parce que conditionnés mûrs à point __________

Cœur Plaisirs Sucré (Velours)

Pour 4 cœurs de 4 personnes

Composition

- dacquoise aux noisettes
- praliné feuilleté
- fines feuilles de chocolat au lait
- ganache et chantilly au chocolat au lait

La dacquoise aux noisettes

- 270 g de noisettes du Piémont en poudre
- 300 g de sucre glace
- 300 g de blancs d'œuf
- 100 g de sucre semoule
- QS de noisettes du Piémont grillées et concassées

Tamisez ensemble les noisettes en poudre et le sucre glace. Montez les blancs avec le sucre. Mélangez délicatement les deux préparations. À la poche munie d'une douille n° 9, dressez 8 fonds en forme de cœur. Saupoudrez généreusement de noisettes du Piémont grillées et concassées. Faites cuire à 170°C pendant 25 minutes environ.

Les fines feuilles de chocolat au lait

■ - 320 g de couverture Jivara lactée

Sur une feuille de Rhodoïd de 40 cm sur 60, étalez la couverture Jivara lactée au point. Dès que le chocolat fige, détaillez 12 cœurs plus petits de 1 cm que le cercle de l'entremets. Posez une feuille et une plaque par-dessus. Gardez au réfrigérateur.

La ganache chocolat au lait

- 230 g de crème liquide
- 250 g de couverture Jivara hachée

Faites bouillir la crème et versez-en un tiers sur la couverture Jivara. Mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le restant de la crème. Débarrassez en bacs acier inoxydable pour faire refroidir à température ambiante.

La chantilly au chocolat au lait

- 600 g de crème liquide
- 420 g de couverture Jivara hachée

Versez la crème bouillie sur la couverture et mélangez afin d'obtenir un mélange homogène. Conditionnez la chantilly en boîte plastique hermétique, filmée au contact, et glissez au réfrigérateur.

NB : Il est indispensable de préparer la chantilly la veille de façon à ce qu'elle soit plus facile à fouetter le lendemain.

Faites foisonner cette fleurette au chocolat au lait au batteur.

Attention : la chantilly au chocolat au lait foisonne et épaissit très vite et elle doit être très froide (entre 2 et 4°C).

Le praliné noisette feuilleté

- 30 g de beurre de La Viette fondu froid
- 75 g de couverture Jivara fondue à 35-40°C
- 150 g de praliné noisette 60-40
- 150 g de pâte de noisette du Piémont
- 150 g de pailleté feuilletine
- 35 g de noisettes du Piémont grillées et concassées

Faites fondre le beurre et la couverture Jivara à 45°C au bain-marie. Mélangez le praliné noisette, la pâte de noisette, la couverture et le beurre, puis ajoutez le pailleté feuilletine et les noisettes grillées et concassées.

Montage

Détaillez les deux abaisses de dacquoise 0,5 cm plus petit que le cercle de montage. Sur la première, étalez le praliné noisette feuilleté, puis congelez. Étalez de la ganache chocolat au lait sur la première fine feuille de chocolat au lait, recouvrez d'une seconde fine feuille de chocolat au lait et renouvelez l'opération. Faites figer au congélateur.

Chemisez un moule en forme de cœur de ganache chocolat au lait. Dans le fond de celui-ci, posez la dacquoise recouverte de praliné feuilleté puis les fines feuilles de chocolat assemblées avec la ganache que l'on colle avec un peu de chantilly au chocolat au lait. Garnissez au trois quarts de la hauteur avec la chantilly au chocolat et posez par-dessus la seconde dacquoise à l'envers. Lissez à ras avec la chantilly. Passez le tout quelques minutes au réfrigérateur pour permettre de relisser avec la ganache chocolat au lait. Passez au congélateur.

Finition

Décerclez et pulvérisez le cœur encore congelé avec un mélange de deux tiers de couverture Jivara et d'un tiers de beurre de cacao. Posez sur cartons et décorez les côtés de brisure de chocolat au lait.

Température de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Muscat du Cap corse, eau.

Conseils et astuces

Pour mettre en valeur les goûts de ce gâteau, il est préférable qu'il soit seul. On peut le marier avec d'autres goûts (verveine, thé, etc.) mais il faut être très prudent dans le choix et le dosage.

Pour apprécier ce cœur Plaisirs Sucrés, il est préférable de le consommer très froid

Cœur Plénitude

Pour 4 cœurs de 4 personnes

Composition

– macaron chocolat
– chocolat à la fleur de sel
– mousse au chocolat amer
– ganache au chocolat
– caramel croquant

Le nappage miroir chocolat

- 205 g de lait concentré non sucré
– 50 g de glucose
– 240 g de sirop à 30°B
– 250 g de pâte à glacer noire (Valrhona)
– 250 g de couverture Caraïbe 66 %o (Valrhona)

Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B ; versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit et en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 250 g de poudre d'amande
- 250 g de sucre glace

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amande.

Le macaron au chocolat

- 500 g de tant-pour-tant amande tamisé
– 90 g de blancs d'œufs frais
– 250 g de sucre semoule
– 65 g d'eau
– 95 g de blancs d'œufs « vieillis »
– 2 g de poudre de blanc d'œuf
– 75 g de pâte de cacao extra (Valrhona) fondu à 45°C
– 1,5 g de colorant carmin (dosage suivant puissance)

Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Faites cuire le sucre et l'eau à 118-120°C. Lorsque le sucre est à 114°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf vieillis et le sucre semoule. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Incorporez le colorant.

Laissez refroidir à 50°C, retirez la cuve du batteur et incorporez la poudre et les blancs frais.

Faites retomber l'appareil de manière à le rendre bien souple.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dressez à la douille n° 11 des formes de cœurs plus petits de 0,5 cm que le cercle de montage. Prévoir deux disques par entremets. Laissez croûter 15 minutes à l'extérieur avant de glisser au four.

Cuisson en four à air pulsé sur plaques doublées à 165°C pendant 18 à 20 minutes. Faites toujours cuire buée ouverte. Ne mouillez pas sous le papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement.

Retournez la feuille sur grille en acier inoxydable à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

Les débris de caramel

- 100 g de sucre semoule ou cristal
– 100 g de sucre inverti
– 40 g de beurre de La Viette salé
– 60 g de beurre de La Viette frais
– 15 g de beurre de cacao

Dans une casserole, faites fondre le sucre avec le sucre inverti et laissez caraméliser au maximum. Incorporez le beurre salé puis le beurre frais en morceaux tout en mélangeant continuellement. Redonnez un bouillon pour faire fondre toutes les particules de caramel.

Versez sur plaques recouvertes de tapis siliconé, étalez le caramel puis recouvrez d'un second tapis et terminez d'étaler au rouleau. Laissez refroidir avant de concasser le caramel au rouleau d'abord puis au robot, de manière à ce que les morceaux ne soient pas trop gros. Ajouter le beurre de cacao aux brisures afin de les enrober d'une fine couche pour les conserver plus croquantes. Réservez au sec dans un récipient hermétique.

La ganache

- 275 g de lait frais entier
- 150 g de couverture Guanaja (Valrhona)
- 250 g de couverture Caraïbe (Valrhona)
- 125 g de beurre de La Viette Faites bouillir le lait ; hachez le chocolat et versez-en un tiers dans le lait bouillant, mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le restant du chocolat puis incorporez le beurre à température ambiante. Débarrassez en bacs acier inoxydable pour faire refroidir. Utilisez cette ganache quand elle commence à figer.

La ganache aux débris de caramel

- 800 g de ganache
- 130 g de débris de caramel

Mélangez la ganache à la texture bien souple avec les débris de caramel à l'aide d'une spatule, sans trop insister sur le mélange. Puis réalisez des formes de cœur 1 cm plus petites que le cercle de montage.

Les plaques de chocolat noir à la fleur de sel

- 320 g de chocolat Guanaja
- 6 g de fleur de sel écrasée

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat. Étalez-le sur une feuille de plastique de 40 cm sur 60.
Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures. Ces plaques sont utilisées pour la mousse et le décor.

La mousse sabayon chocolat
aux éclats de chocolats à la fleur de sel

- 70 g de sucre semoule
- 20 g d'eau
- 45 g d'œufs
- 55 g de jaunes d'œufs
- 165 g de couverture Caraïbe (Valrhona)
- 225 g de crème liquide (32 %o MG)
- 30 g de débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel

Dans la cuve du batteur munie d'un fouet, faites monter la crème bien froide. Faites cuire l'eau et le sucre à 128°C. Versez le sucre cuit sur les œufs et les jaunes puis faites refroidir à grande vitesse pendant 3 minutes, ensuite en vitesse moyenne jusqu'à total refroidissement.
Mettez un quart de la crème montée dans la couverture fondue, mélangez, ajoutez le restant de la crème, mélangez à nouveau, puis incorporez le sabayon refroidi et les débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel ; mélangez délicatement.
Utilisez aussitôt.

Montage, finition et décor

Posez un cercle en forme de cœur sur plaque, habillez-le d'une bande de plastique.
Déposez le premier biscuit macaron dans le fond, garnissez à mi-hauteur de mousse sur laquelle vous posez en l'appuyant la ganache avec les brisures de caramel. Remettez un peu de mousse chocolat puis insérez le second disque de macaron. Lisser à ras avec la mousse chocolat et glissez au congélateur pour 3 heures avant de décercler.
Posez une grille en acier inoxydable sur une plaque à rebord et disposez-y les entremets. Nappez-les, à la louche, de miroir chocolat à point ; tapotez la grille pour laisser s'écouler l'excédent. Décorez-les en posant sur les côtés des morceaux de plaque de chocolat noir à la fleur de sel, brisés de manière irrégulière, et sur le dessus un morceau de couverture ivoire à la fleur de sel, de préférence légèrement décalé vers le côté.

Conservation

3 jours.

Conseil de consommation

Sortez du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Boissons conseillées

Maury mas-amiel vintage, banyuls Vintage, thé Jardin de Pierre.

Notes, conseils et astuces

Sensations fortes en chocolat, goût puissant du caramel croquant et salé, le tout enrobé dans l'onctuosité de la mousse au chocolat amer et de la ganache au chocolat... Une friandise tout autant qu'un gâteau



Bûche Plénitude

Pour 1 gouttière à bûche, soit 4 bûches de 4 personnes

Composition

- macaron chocolat
- chocolat à la fleur de sel
- mousse au chocolat amer
- ganache au chocolat
- caramel croquant

Le nappage miroir chocolat

- 140 g de lait concentré non sucré
- 35 g de glucose
- 160 g de sirop à 30°B
- 168 g de pâte à glacer noire (Valrhona)
- 168 g de couverture Caraïbe (Valrhona)

Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B ; versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre, en élargissant le mouvement et en incorporant le liquide petit à petit. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 125 g de poudre d'amande
- 125 g de sucre glace

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amande.

Le biscuit macaron au chocolat

- 250 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 44 g de blancs d'œufs frais
- 50 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 125 g de sucre semoule
- 31 g d'eau
- 44 g de blancs d'œufs vieillis
- 0,5 de poudre de blanc d'œuf
- 0,5 g de colorant carmin (dosage suivant puissance)

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais.
Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie.
Préparez la meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, montez les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blanc d'ceuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et ajoutez la pâte de cacao et le colorant. Incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant et blancs frais) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.
Dressez à la douille n° 9 des abaisses de biscuit macaron. Largeur des abaisses : 4, 6 et 7 cm sur 55 de longueur.
Faites cuire en four à air pulsé à 180°C pendant 18 à 20 minutes. Cuisson toujours buée ouverte. Ne pas mouiller sous le papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Retournez la feuille sur grille inox à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec.

Les débris de caramel

50 g de sucre semoule ou cristal

- 50 g de sucre inverti
- 20 g de beurre de La Viette demi-sel
- 30 g de beurre de La Viette Dans une grande casserole, faites fondre le sucre avec le sucre inverti et laissez caraméliser au maximum. Incorporez le beurre salé puis le beurre doux en morceaux tout en mélangeant continuellement. Redonnez un bouillon pour faire fondre toutes les particules de caramel. Versez sur plaques recouvertes d'un tapis siliconé, tournez celle-ci pour étaler le caramel puis recouvrez d'un second tapis siliconé et terminez d'étaler au rouleau. Laissez refroidir avant de concasser le caramel, d'abord au rouleau puis au robot, de manière à ce que les morceaux ne soient pas trop gros. Réservez au sec dans un récipient hermétique.

La ganache aux débris de caramel

- 150 g de lait frais entier
- 83 g de couverture Guanaja (Valrhona)
- 138 g de couverture Caraïbes (Valrhona)
- 68 g de beurre de La Viette
- 70 g de débris de caramel

Laissez le beurre à température ambiante. Faites bouillir le lait ; hachez le chocolat et versez un tiers du lait bouillant sur le chocolat haché. Mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez deux fois l'opération avec le restant du lait puis incorporez le beurre. Débarrassez en bacs inox pour faire refroidir. Utilisez cette ganache quand elle commence juste à figer. Mélangez la ganache avec les débris de caramel à l'aide d'une spatule sans trop insister.

Les plaques de ganache au débris de caramel

■ - 400 g de ganache au débris de caramel

Moulez en cadres de 5 cm sur 55 ; laissez prendre au réfrigérateur, démoulez et congelez.

Les embouts carrés de chocolat noir

■ - 160 g de couverture extra-bitter (Valrhona)

Étalez 160 g de couverture tempérée par feuille de plastique de 30 cm sur 40. Dès que la couverture commence à cristalliser, détaillez des rectangles de 8 cm sur 8,5 à l'aide d'un couteau.
Faites refroidir entre 2 plaques. Stockez une nuit au réfrigérateur au moins avant de décoller les feuilles de plastique.

La plaque de chocolat noir à la fleur de sel

- 320 g de chocolat Guanaja (Valrhona)
- 6 g de fleur de sel écrasé

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat. Étalez sur une feuille de plastique de 40 cm sur 60 les 320 g de chocolat tempéré. Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures. Ces plaques sont utilisées pour la mousse et le décor.

La mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel

- 120 g de sucre semoule
- 35 g d'eau
- 78 g d'œufs
- 92 g de jaunes d'œufs
- 280 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 390 g de crème liquide (32 ^{0}/0 MG)
- 50 g de débris de plaque de chocolat noir à la fleur de sel

Faites cuire le sucre et l'eau à 128°C. Versez le sucre cuit sur les œufs et les jaunes puis faites refroidir à grande vitesse pendant 3 minutes, ensuite en vitesse moyenne jusqu'à total refroidissement.

Mettez un quart de la crème montée dans la couverture fondue à 45°C, mélangez, ajoutez le restant de la crème, mélangez à nouveau puis incorporez le sabayon refroidi et les débris de plaque de chocolat noir à la fleur de sel ; mélangez délicatement. Utilisez aussitôt.

Montage

■ - moules à bûche de 55 cm

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez les moules au quart de la hauteur de mousse sabayon chocolat. Avec une corne, masquez grossièrement les moules avant de poser la première abaisse de macaron (4 cm) dans le fond, en l'appuyant légèrement.

Garnissez légèrement de mousse sabayon chocolat ; posez la bande ganache mélangée aux brisures de caramel ; appuyez ; posez la deuxième bande biscuit macaron (6 cm) ; garnissez de mousse chocolat sabayon chocolat ; terminez avec une troisième abaisse de macaron (7 cm) ; appuyez fortement ; glissez au congélateur pour 3 heures avant de démouler.

Finition et décoration

embouts carrés de chocolat noir

- plaques de chocolat noir et ivoire à la fleur de sel
- plaques « Joyeux Noël » Posez une grille inox sur une plaque à rebords et disposez-y la bande bûche bien froide. Nappez-la à la louche de miroir chocolat à point ; tapotez la grille pour laisser s'écouler l'excédent.

Détaillez les bûches à la taille souhaitée ; posez-les sur le carton or approprié. Positionnez de chaque côté un embout carré de chocolat noir. Décorez-les en posant sur toute la surface des morceaux de plaque de chocolat noir à la fleur de sel, brisés de manière irrégulière et un morceau de couverture ivoire à la fleur de sel. De préférence ne posez pas le morceau de chocolat blanc sur le sommet à plat, ce qui serait trop convenu, mais légèrement décalé vers le côté.

Conservation

3 jours.

Conseils de consommation

Sortez du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Boissons conseillées

Maury mas-amiel vintage, banyuls vintage, thé Jardin de pierre.

Notes, conseils et astuces

Sensations fortes en chocolat, goût puissant du caramel croquant et salé, le tout enrobé dans l'onctuosité de la mousse au chocolat amer et de la ganache au chocolat. Une friandise tout autant qu'un gâteau

Bûche Aztec

Pour 4 bûches de 3/4 personnes

Composition

- nappage miroir au chocolat
- macaron au chocolat
- sablé au muesli
- biscuit au chocolat au beurre sans farine
- mousse sabayon au chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel
- compote d'orange au vinaigre balsamique

Le nappage miroir au chocolat

- 410 g de lait concentré non sucré
- 100 g de glucose
- 480 g de sirop à 30°B
- 500 g de couverture Caraïbe (Valrhona)
- 500 g de pâte à glacer noire (Valrhona)

Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B ; versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit et en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Le tant-pour-tant amande tamisé - 250 g de poudre d'amandes

- 250 g de sucre glace

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amandes.

Les macarons au chocolat

- 100 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 500 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 93 g de blancs d'œufs frais
- 1 g de colorant carmin (dosage suivant puissance)
- 250 g de sucre semoule
- 62 g d'eau
- 93 g de blancs d'œufs vieillis
- 1 g de poudre de blanc d'œuf

Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes.
Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais, la pâte de cacao fondue et le colorant. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre est à 108°C, faites monter les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blanc d'ceuf et le sucre. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs frais, pâte de cacao fondue et colorant) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

Dressage et cuisson

■ - QS de poudre Candurin Corngold

Dressez manuellement avec une douille n° 11 (ou à la pocheuse automatique) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez légèrement de poudre Candurin Corngold à l'aide d'un pinceau.
Cuisson en four à air ventilé : 170°C pendant 10 à 11 minutes, toujours buée ouverte. Le temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur grille acier inoxydable à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec ; stockez.

La pâte sablée au muesli

- 170 g de beurre de La Vielle
- 130 g de farine de tradition française (type 55)
- 6 g de poudre à lever
- 95 g de cassonade brune
- 10 g de poudre de lait à 26 %
- 25 g de miel d'acacia ou de fleur
- 3 g de fleur de sel
- 60 g d'œufs
- 96 g de flocons d'avoine
- 85 g de raisins de Corinthe

La veille, mettez le beurre à tempérer. Tamisez la farine avec la poudre à lever. Mettez le beurre dans la cuve avec la feuille et rendez-le homogène ; incorporez un à un, la cassonade brune, la poudre de lait, le sel, le miel, les œufs, le mélange farine-poudre à lever, puis les flocons d'avoine et les raisins de Corinthe. Réservez au réfrigérateur, sur plaque, recouvert de film étirable. La pâte est plus souple qu'une pâte sablée normale.
Abaissez la pâte sablée au muesli entre deux feuilles de plastique. Laissez bien refroidir, glissez au réfrigérateur pour 30 minutes. Détaillez une abaisse de 52 cm de longueur, déposez l'abaisse sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Glissez dans un four ventilé, préchauffé à 165°C, pour 15 minutes. Détaillez dès la sortie du four, quand elle est encore chaude, la coupe n'en sera que plus nette, des bandes de 7,5 cm de largeur.

Le biscuit chocolat au beurre sans farine

- 80 g de beurre de La Viette
- 95 g de couverture extra amer 67 %/0 (Valrhona)
- 37 g de sucre glace
- 5 g de poudre de cacao
- 145 g de blancs d'œufs vieillis
- 53 g de sucre semoule
- 45 de jaunes d'œufs
- 30 g d'œufs

Faites tempérer le beurre. Faites fondre la couverture à 40°C. Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et la poudre de cacao à la feuille au batteur, et faites légèrement foisonner. Incorporez la couverture en trois étapes afin d'éviter de faire fondre le beurre.

Montez au fouet au batteur, d'une part les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule en deux étapes (ne les montez pas trop fermes), et d'autre part les jaunes d'œufs et les œufs que vous ajoutez à la Maryse dans le mélange beurre, sucre glace, cacao en poudre et couverture ; terminez en incorporant délicatement les blancs d'œufs pour ne pas faire retomber votre appareil.

Étalez 450 g de biscuit chocolat sans farine dans un cadre de 30 cm sur 40. Faites cuire dans un four ventilé à 170°C pendant 25 minutes ; débarrassez sur grille à la sortie du four.

Détaillez des bandes de 7, 6, 5 et 3 cm. Stockez.

La réduction de vinaigre balsamique

■ - 400 g de vinaigre balsamique

Dans une casserole, sur feu vif, faites réduire de moitié le vinaigre balsamique (pour obtenir 200 g). Laissez refroidir.

Les bandes de compote d'orange au vinaigre balsamique

545 g de marmelade d'orange

- 180 g de réduction de vinaigre balsamique
- 457 g d'eau
- 18 g de gélatine en feuilles Faites tiédir l'eau et le vinaigre balsamique puis ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide ; mélangez et incorporez la marmelade d'oranges. Laissez figer à température ambiante.

Garnissez un cadre de 30 cm sur 40 posé sur plaque recouverte d'un tapis siliconé avec 1,2 kg de compote d'oranges au vinaigre balsamique. Laissez figer à température ambiante puis stockez au surgélateur. Découpez des bandes de 4 et 3 cm dans la largeur. Réservez.

Les embouts carrés de chocolat noir

■ - 320 g de couverture extra-bitter (Valrhona)

Étalez 320 g de couverture tempérée par feuille de Rhodoïd de 40 cm sur 60. Dès que la couverture commence à cristalliser, détaillez des formes de 8 cm sur 8,5 à l'aide de la bicyclette.

Faites refroidir entre 2 plaques. Stockez une nuit au réfrigérateur au moins avant de décoller les feuilles de Rhodoïd.

Les plaques de chocolat noir à la fleur de sel

- 320 g de chocolat Guanaja (Valrhona)
- 6 g de fleur de sel de Guérande, tamisée

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat. Étalez-le sur une feuille de PVC de 40 cm sur 60.

Posez une feuille de papier sulfurisé, une plaque bien plane et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur quelques heures. Concassez grossièrement les plaques.

La mousse sabayon au chocolat
aux éclats de chocolats à la fleur de sel

- 120 g de sucre semoule
- 35 g d'eau
- 78 g d'œufs
- 92 g de jaunes d'œufs
- 280 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 390 g de crème liquide (32 % MG) montée
- 50 g de débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel

Faites cuire l'eau et le sucre à 128°C. Versez le sucre cuit sur les œufs et les jaunes puis faites refroidir à grande vitesse pendant 3 minutes, ensuite en vitesse moyenne jusqu'à total refroidissement.

Mettez un quart de la crème montée dans la couverture fondue, mélangez, ajoutez le restant de la crème, mélangez à nouveau puis incorporez le sabayon refroidi et les débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel ; mélangez délicatement. Utilisez aussitôt.

Montage

Dans l'ordre :

mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel,
bande de biscuit chocolat sans farine de 3 cm de largeur,
bande de compote d'oranges au vinaigre balsamique de 3 cm de largeur, bande de biscuit chocolat sans farine de 5 cm de largeur, bande de compote d'oranges au vinaigre balsamique de 4 cm de largeur, bande de biscuit chocolat sans farine de 6 cm de largeur, bande de biscuit chocolat sans farine de 7 cm de largeur, bande de biscuit au muesli.

Chemisez le moule à bûche de mousse sabayon chocolat puis superposez tous les éléments cités ci-dessus dans l'ordre en garnissant de mousse chocolat, à la poche, entre chaque couche pour le montage de l'ensemble. Lissez la gouttière à ras et placez la bande de biscuit au muesli avant de congeler la bûche. Une fois bien congelée, démoulez, enveloppez de film étirable et réservez au congélateur.

Finition et décoration

- nappage miroir chocolat
- macaron chocolat avec Candurin Corngold
- plaquette « Joyeuses Fêtes » en chocolat noir (Valrhona)
- embouts de bûche en chocolat noir carré
- feuilles de houx en chocolat noir impression verte (PCB)
- or jaune

Faites fondre le nappage miroir chocolat à 45°C. Posez une grille acier inoxydable sur une plaque à rebord et disposez-y les bûches. Nappez-le; de miroir chocolat à point, à la louche et tapotez la grille pour laisser s'écouler l'excédent. Déposez ensuite ces bûches sur une planche à découper et taillez-les à 12,5 cm de longueur.

Posez-les sur carton or. Laissez entièrement décongeler 2 heures. Appliquez, les embouts de bûche aux deux extrémités, les macarons sur toute la longueur de la bûche, des deux côtés, à la base. Sur le sommet une plaquette « Joyeuses Fêtes », et 2 feuilles de houx chocolat noir impression verte, quelques pointe d'or jaune.

Conservation

3 jours.

Conseil de consommation

Sortez du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Boissons conseillées

Maury mas-amiel vintage, banyuls vintage, PX pedro-ximenez

Bûche Tout-Paris

Pour 4 bûches de 3/4 personnes

Composition

- biscuit façon pain d'épices
- croquant de riz soufflé
- chantilly chocolat caramel
- chocolat à pulvériser
- miroir chocolat

Les embouts carrés de chocolat noir

■ - 320 g de couverture extra-bitter (Valrhona)

Étalez 320 g de couverture tempérée par feuille de Rhodoïd de 40 cm sur 60. Dès que la couverture commence à cristalliser, détaillez des formes de 8 cm sur 8,5 à l'aide de la bicyclette.

Faites refroidir entre 2 plaques. Stockez une nuit au réfrigérateur au moins avant de décoller les feuilles de Rhodoïd.

Le biscuit façon pain d'épices

- 75 g de lait
- 5 g d'étoile de badiane
- 25 g de farine panifiable
- 25 g de fécule
- 110 g de farine de seigle
- 10 g de poudre à lever
- 4 g de sel fin
- 5 g de cannelle en poudre
- 4 g de quatre-épices
- 170 g de marmelade d'orange
- 70 g de glucose
- 170 g de miel de fleur
- 80 g d'œufs
- 80 g de beurre de La Viette

Faites bouillir le lait et infuser la badiane, puis filtrez. Mélangez les poudres et épices, ajoutez la marmelade d'orange. Chauffez le glucose et le miel puis incorporez le mélange précédent. Ajoutez progressivement les œufs, le lait à la badiane et le beurre en pommade.

Versez 800 g de biscuit façon pain d'épices dans un cadre de 36 cm sur 54. Glissez dans un four à 160°C pendant 45 à 50 minutes. Laissez refroidir complètement avant de détailler.

Détaillez le biscuit façon pain d'épices en bandes de 4 et 7 cm. Réservez.

Le riz soufflé caramélisé

800 g de sucre semoule

- 300 g d'eau
- 600 g de riz soufflé

Faites cuire le sucre et l'eau à 118°C, versez sur le riz soufflé chauffé et faites sabler puis caraméliser. Étalez sur une plaque pour laissez refroidir.

Les bandes de croquant de riz soufflé caramélisé

- 600 g de riz soufflé caramélisé
- 400 g de chocolat Caraïbe fondu un peu chaud (45°C)
- 200 g de gianduja fondu

Versez le chocolat et le gianduja fondu, mélangez et incorporez le riz soufflé caramélisé.

Dans un cadre 30 cm sur 40, versez le croquant de riz soufflé, congelez.

Détaillez dans le cadre des bandes de riz soufflé caramélisé de 5 cm de largeur et congelez.

La chantilly chocolat-caramel

- 230 g de sucre cristal
- 35 g de beurre de La Viette demi-sel
- 45 g de beurre de La Viette doux
- 160 g de crème liquide
- 2 g de gélatine en feuilles
- 285 g de couverture pur Caraïbe Valrhona
- 570 g de crème liquide battue

Dans la cuve du robot munie d'un fouet, montez la crème bien froide. Faites fondre le sucre pour obtenir un caramel bien coloré ; ajoutez les beurres, puis la crème liquide non battue ; faites rebouillir et débarrassez. Incorporez la gélatine et le chocolat haché. Laissez tiédir à 40°C avant d'incorporer la crème fouettée. Utilisez aussitôt.

Montage

■ - moules à bûches en plastique Novopac

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez les moules au tiers de la hauteur avec la chantilly chocolat et caramel. Avec une corne, masquez grossièrement les moules avant de poser la première abaisse de biscuit façon pain d'épices, en l'appuyant légèrement. Garnissez légèrement de chantilly chocolat caramel ; posez la bande de riz soufflé caramélisé ; appuyez ; posez la deuxième bande de biscuit ; glissez au congélateur pour 3 heures avant de démouler.

Le mélange à pulvériser ivoire

- 340 g de couverture Extra-Bitter (Valrhona)
- 110 g de beurre de cacao

Mélangez les ingrédients pour les faire fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie. Filtrez au chinois étamine. Veillez à ce que la température n'excède pas 45°C. Versez dans le récipient du pistolet, prêt à pulvériser.

Bûche Plaisirs Sucrés (Velours)

Pour 4 bûches de 4 personnes, soit 1 gouttière

Composition

biscuit Joconde
- dacquoise aux noisettes
- praliné feuilleté
- fines feuilles de chocolat au lait
- ganache au chocolat au lait
- chantilly au chocolat au lait

Le biscuit Joconde

- 110 g d'amandes en poudre
- 90 g de sucre glace
- 10 g de sucre inverti
- 150 g d'œufs
- 20 g de beurre
- 95 g de blancs vieux
- 15 g de sucre semoule
- 30 g de farine type 55

Dans la cuve du batteur, mettez la poudre d'amande, le sucre inverti et le sucre glace, versez la moitié des œufs et faites monter au fouet 8 minutes. Ajoutez le restant des œufs en 2 fois et faites monter 10 à 12 minutes. Versez un peu de ce mélange dans le beurre et fouettez.

Montez les blancs avec le sucre semoule et versez-les sur la première préparation. Versez la farine en pluie et mélangez délicatement avant d'incorporer le beurre fouetté.

Posez un cadre de 2 mm d'épaisseur pour Joconde sur un tapis siliconé. À l'aide d'une palette, étalez 520 g de pâte à biscuit. Faites cuire à 230°C, pendant 7 à 8 minutes. Retournez sur une feuille de papier sulfurisé et décollez le tapis ; laissez refroidir.

Les noisettes grillées et concassées

- QS de noisettes du Piémont

Versez les noisettes sur une plaque sans les superposer et faites-les griller au four à 165-170°C pendant 15 minutes, pelez-les dans un tamis à gros trous. Écrasez les noisettes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Après complet refroidissement, réservez-les dans une boîte hermétique.

Le biscuit dacquoise aux noisettes

135 g de noisettes en poudre
- 150 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre semoule

Mélangez et tamisez ensemble le sucre glace et la poudre de noisette. Montez les blancs d'œufs en ajoutant le sucre semoule en trois fois jusqu'à ce que les blancs soient bien montés.

À la main, ajoutez-y le mélange sucre glace et poudre de noisette, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule.

Le miroir chocolat

- 410 g de lait concentré non sucré
- 100 g de glucose
- 480 g de sirop à 30°B
- 500 g de pâte à glacer noire (Valrhona)
- 500 g de couverture Caraïbe (Valrhona)

Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B ; versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit et en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Finition

- QS d'appareil à pulvériser

Tempérez l'appareil à pulvériser à 45°C, versez dans le récipient du pistolet et pulvérisez sur la bûche Tout-Paris à la sortie du congélateur pour obtenir un beau velours bien fin.

Détaillez la bûche encore congelée, posez-la sur carton or et laissez-la au réfrigérateur pendant 2 heures. Décorez, à l'aide d'un cornet, le sommet d'une flaque de glaçage au chocolat. Lissez les extrémités avec le glaçage chocolat, appliquez les embouts de chocolat noir aux extrémités. Terminez en décorant de bâtons de cannelle et d'étoiles de badiane.

Conservation

3 jours.

Conseil de consommation

À sortir du réfrigérateur avant consommation.

Boissons conseillées

Maury mas-amiel, thé Earl Grey

Dressage et cuisson

65 g de noisettes du Piémont grillées et concassées

– biscuit dacquoise aux noisettes Dressez le biscuit sur le tiers d'un cadre (dans le sens de la longueur) de 40 cm sur 60, et parsemez de noisettes du Piémont grillées et concassées. Cuisson au four ventilé pendant 20 minutes à 170°C, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt à cause de la concentration de buée dans le four. Une fois cuite, elle reste à la fois résistante et moelleuse. À la sortie du four, égalisez la surface en l'appuyant légèrement avec un ustensile plat. Laissez refroidir. Découpez une bande de 5 cm de largeur et une deuxième de 7 cm de largeur.

Le praliné feuilleté noisette

- 18 g de beurre de La Viette
- 45 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 85 g de praliné noisette 60/40 (Valrhona)
- 85 g de pâte de noisette Piémont (Fugar)
- 85 g de pailleté feuilletine
- 18 g de noisettes du Piemont, grillées, concassées

Faites fondre le beurre et la couverture Jivara à 45°C au bain-marie. Mélangez le praliné noisette, la pâte de noisette, la couverture et le beurre, puis ajoutez le pailleté feuilletine et les noisettes grillées et concassées. Étalez de suite sur la bande de dacquoise noisette de 7 cm de largeur puis surgelez.

Les fines feuilles de chocolat au lait

■ - 320 g de couverture Jivara (Valrhona)

Tempérez le chocolat. Étalez la couverture Jivara au point sur une feuille plastique guitare de 40 cm sur 60. Dès que le chocolat fige, détaillez des bandes de 6 cm de largeur.

Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures.

La ganache au chocolat au lait

- 160 g de crème liquide
- 175 g de couverture Jivara (Valrhona)

Faites bouillir la crème et versez-en un tiers sur la couverture Jivara, mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le restant de la crème. Débarrassez en bac acier inoxydable pour faire refroidir à température ambiante.

La bande de ganache et de feuillets de chocolat

- 3 bandes de fine feuille de chocolat au lait
- ganache chocolat au lait

Dressez 120 g de ganache chocolat au lait sur une fine feuille de chocolat au lait. Recouvrez d'une fine feuille de chocolat au lait et recouvrez à nouveau de 120 g de ganache chocolat au lait. Terminez avec la troisième fine feuille de chocolat lait puis réservez au congélateur.

La chantilly au chocolat au lait

- 600 g de crème liquide
- 420 g de couverture Jivara (Valrhona)

Versez la crème bouillie sur la couverture et mélangez afin d'obtenir un mélange homogène. Versez la chantilly en boîte plastique hermétique, filmée au contact, et glissez au réfrigérateur.

NB : Il est indispensable de préparer la chantilly la veille, de façon à ce qu'elle soit plus facile à fouetter le lendemain.

Montage et finition

- dacquoise aux noisettes
- feuille de biscuit Joconde
- praliné feuilleté
- fines feuilles de chocolat au lait
- ganache au chocolat au lait
- chantilly au chocolat au lait

Chemisez le moule à bûches avec une demi-feuille de biscuit Joconde ; garnissez avec un peu de chantilly au chocolat lait puis déposez la bande de dacquoise aux noisettes de 5 cm de largeur. Recouvrez à nouveau de chantilly au chocolat lait et insérez la bande de ganache chocolat avec les feuilles chocolat. Garnissez légèrement de chantilly au chocolat au lait puis fermez la gouttière avec la bande de dacquoise noisette et le praliné feuilleté. Mettez à niveau et surgelez.

Une fois mi-congelées, dénouez la gouttière et coupez-la en 4 bûches égales. Pulvérisez les bûches encore congelées avec un mélange de couverture Jivara (2 tiers) et de beurre de cacao (1 tiers), poser sur cartons et décorer les côtés de plaques brisées de chocolat au lait.

NB : la chantilly au chocolat au lait foisonne très, très vite au batteur. Il est indispensable de la surveiller de près.

Température de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation. Pour apprécier la bûche de Velours, il est préférable de le consommer très froids.

Boissons conseillées

Eau, muscat du Cap corse, vin italien façon marsala : Morce di Luce

Bûche Envie

Pour 4 bûches de 3 ou 4 personnes

Composition

- dacquoise amande aux amandes hachées et grillées
- compote de cassis
- crème vanille à la violette
- décor de fruits rouges assortis
- embouts de couverture ivoire à la fleur de sel

La couverture ivoire à la fleur de sel

- 320 g de couverture ivoire (Valrhona)
- 5 g de fleur de sel écrasée tamisée

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat.

Les embouts de couverture ivoire

■ - 320 g de couverture ivoire à la fleur de sel

Mélangez et tempérez comme une couverture normale à 30°C. Étalez 320 g de couverture par feuille de Rhodoïd de 40 cm sur 60. Dès que la couverture commence à cristalliser, détaillez des formes de 8 cm sur 8,5 à l'aide de la bicyclette.

Faites refroidir entre 2 plaques. Stockez une nuit au réfrigérateur avant de décoller les feuilles de Rhodoïd.

La dacquoise aux amandes

- 100 g de poudre d'amandes
- 270 g de sucre semoule
- 30 g de farine type 55 tamisée
- 175 g de blancs d'œufs vieillis
- QS de blancs d'œufs en poudre
- 100 g de sucre semoule

Mélangez la poudre d'amandes, la première pesée de sucre semoule, la farine, et réservez au congélateur. Montez les blancs en neige avec quelques grammes de blancs d'œufs en poudre, en ajoutant petit à petit la seconde pesée de sucre semoule.

Retirez la cuve du batteur ; incorporez à la main le premier mélange en soulevant la masse délicatement.

Dressage de la dacquoise aux éclats d'amandes grillées

- appareil dacquoise aux amandes
- QS d'amandes bâtonnets grillées
- chablon de 1,5 cm de haut et de 5 de largeur
- chablon de 1,5 cm de haut et de 7 de largeur Faites griller des amandes bâtonnets au four à 170°C pendant 12 minutes. Garnissez les chablons de biscuit dacquoise amandes, lissez à ras et retirez-le. Parsemez d'amandes bâtonnets grillées. Faites cuire la dacquoise aux éclats d'amandes grillées dans un four ventilé préchauffé à 165°C pendant environ 30 minutes. Débarrassez sur grille dès la sortie du four. Stockez.

La pâte à biscuit Joconde

- 120 g d'amandes en poudre
- 10 g de sucre inverti
- 100 g de sucre glace amylacé
- 150 g d'œufs
- 20 g beurre
- 100 g de blancs vieillis
- 15 g de sucre semoule
- 30 g de farine type 45 Dans la cuve du batteur, mettez la poudre d'amande, le sucre inverti et le sucre glace. Versez la moitié des œufs et faites monter au fouet 8 minutes. Ajoutez le restant des œufs en 2 fois et faites monter 10 à 12 minutes. Versez un peu de ce mélange dans le beurre et fouettez.

Montez les blancs avec le sucre semoule et versez-les sur la première préparation. Versez la farine en pluie et mélangez délicatement avant d'incorporer le beurre.

Les feuilles de biscuit Joconde

■ - 540 g de pâte à biscuit Joconde

Posez un cadre de 2 mm d'épaisseur pour Joconde sur un tapis siliconé. À l'aide d'une palette, étalez 540 g de pâte à biscuit. Faites cuire à 230°C, pendant 7 à 8 minutes. Retournez sur une feuille de papier sulfurisé et décollez le tapis ; laissez refroidir.

La pâte à bombe

- 2 dl de sirop à 30°B
- 100 g de jaunes d'œufs

Mélangez au fouet ; pochez à feu moyen au bain-marie. Lorsque cette préparation épaissit, retirez du feu et versez dans une cuve de batteur pour la faire refroidir à vitesse moyenne.

Le biscuit Joconde caramélisé

- feuilles de biscuit Joconde
- pâte à bombe
- sucre glace

Décollez la feuille de biscuit Joconde du tapis siliconé, enduisez la face poreuse de pâte à bombe froide, en la faisant imprégner à l'aide d'une palette coudée.

Saupoudrez bien régulièrement de sucre glace raffiné ; caramélisez au fer préchauffé, en le faisant glisser sur la surface de la feuille de biscuit d'un geste précis et souple tout en insistant par endroits pour faire des nuances. Marquez des lignes obliques avec le fer tous les trois cm. Pulvérisez d'un voile de beurre de cacao très léger. Stockez.

La compote de cassis

- 15 g de gélatine
- 680 g de purée de cassis
- 135 g de purée de groseilles
- 200 g de grains de cassis en boîte
- 170 g de sucre semoule

Faites égoutter les grains de cassis. Faites tremper la gélatine à l'eau froide ; mélangez les purées de fruits et le sucre. Égouttez, lavez et égouttez à nouveau la gélatine avant de la faire fondre ; incorporez un tiers de purée en mélangeant vigoureusement, puis versez dans le restant de purée en continuant de fouetter.

Ajoutez les grains de cassis et moulez aussitôt.

Les bandes de compote de cassis

- feuille de biscuit Joconde
- 1,2 kg de compote de cassis

Placez une feuille de biscuit Joconde dans un cadre de 30 x 40 cm, coulez la compote de cassis et glissez au congélateur pour 2 heures ; décadrez. Découpez des bandes de 6 cm de largeur. Stockez.

La crème vanille à la violette

- 400 g de lait frais entier
- 1 gousse de vanille
- 130 g de jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 9 g de gélatine en feuilles
- 2 gouttes d'essence de violette (Thiercelin)
- 400 g de crème liquide (32 % MG) fouettée

Faites bouillir le lait avec les gousses de vanille fendues et grattées ; laissez infuser une nuit au réfrigérateur. Fouettez les jaunes et le sucre ; versez-y une part du lait ; mélangez ; reversez le tout dans le lait et faites cuire cette préparation comme une crème anglaise à 85°C. Retirez du feu ; laissez pocher 4 à 5 minutes, ajoutez la gélatine trempée, lavée, égouttée, l'essence de violette et versez dans une bassine acier inoxydable plongée dans un bain-marie de glaçons pour la laisser refroidir en remuant de temps en temps. Incorporez la crème fouettée en mélangeant délicatement. Garnissez aussitôt.

Le nappage exotique

(voir recette page 565)

Montage

- moule à bûche thermoformé à fond plat
  bandes de biscuit Joconde caramélisé
- bande de dacquoise aux éclats d'amandes grillées de 5 cm
  bande de dacquoise aux éclats d'amandes grillées de 7 cm
  bande de compote de cassis de 6 cm
- crème vanille à la violette

Chemisez les côtés d'un moule à bûche à fond plat avec des bandes de biscuit Joconde caramélisé. Garnissez de 300 g de crème à la violette le fond du moule, appliquez la première bande de dacquoise (5 cm) en exerçant une légère pression afin d'éviter les bulles d'air. Renouvelez l'opération en superposant successivement 300 g de crème à la violette, la bande de compote de cassis, 280 g de crème à la violette et terminez avec la seconde bande de dacquoise (7 cm). Congelez puis démoulez et enveloppez de film étirable ; stockez au congélateur.

Finition

demi-fraises équeutées
framboises
- myrtilles
  groseilles
- nappage exotique
- violettes cristallisées
- embouts de bûche ivoire à la fleur de sel
- plaquette « Joyeuses Fêtes » (Valrhona)

Détaillez 4 bûches, posez-les sur carton or et laissez décongeler au moins une heure. Masquez les extrémités à la crème au beurre nature et appliquez les embouts immédiatement. Faites le décor de fruits rouges sur le sommet de la bûche. Commencez par les demi-fraises nappées puis les framboises, les myrtilles, les groseilles, les violettes cristallisées et enfin la plaquette « Joyeuses Fêtes ».

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Muscat du Cap corse, thé Grand Yunnan



Bûche Médélices

Pour 4 bûches de 3 ou 4 personnes.

Composition

- zestes de citron confits
- biscuit macaron citron
- praliné feuilleté noisette
- crème mousseline au citron

Les embouts carrés de chocolat ivoire

■ - 320 g de couverture ivoire (Valrhona)

Étalez 320 g de couverture tempérée par feuille de Rhodoïd 40 x 60 cm. Dès que la couverture commence à cristalliser, détaillez des carrés de 8 x 8,5 cm de cotés, à l'aide de la bicyclette.

Faites refroidir entre 2 plaques, par 4 plaques. Stockez une nuit au réfrigérateur au moins avant de décoller les feuilles de Rhodoïd.

Les zestes de citron confits

- Le zeste de 5 citrons
- 110 g de sucre semoule
- 220 g d'eau

Prélevez les zestes en fins filaments à l'aide du couteau zesteur. Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau, ajoutez le citron et laissez à feu très doux pendant 10 minutes. Débarrassez, laissez refroidir à température ambiante et stockez en petits bacs plastiques hermétiques au réfrigérateur.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 550 g d'amandes entières mondées
- 550 g de sucre glace

Broyez les amandes et le sucre glace ensemble au robot et tamisez.

Le biscuit macaron citron

- 1 kg de tant-pour-tant amande tamisé
- 175 g de blancs d'œufs frais
- 3 g de colorant jaune d'œuf (dosage suivant puissance)
- 5 g de colorant jaune citron (dosage suivant puissance)
- 500 g de sucre semoule
- 125 g d'eau
- 190 g de blancs d'œufs vieillis
- 3 g de poudre de blanc d'œuf

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et les colorants. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre est à 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs frais et colorants) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez. Dressez à la douille n° 9 des abaisses rectangulaires de biscuit macaron citron de 4, 6 et 7 cm de largeur sur 52 de longueur. Dressez également des demi-coques de macaron de 3 cm de diamètre pour le décor. Faites cuire en four à air pulsé sur plaques à 180°C pendant 18 à 20 minutes. Faites toujours cuire buée ouverte. Ne mouillez pas sous le papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Retournez la feuille sur grille acier inoxydable à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

Les bandes de praliné feuilleté noisette

- 50 g de beurre de La Viette
- 120 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 240 g praliné noisette 60-40
- 240 g pâte de noisette du Piémont
- 240 g de pailleté feuilletine
- 50 g de noisettes grillées, concassées

Faites fondre le beurre et la couverture Jivara à 45°C au bain-marie. Mélangez le praliné noisette, la pâte de praliné, la couverture et le beurre, puis ajoutez le pailleté feuilletine et les noisettes grillées et concassées. Garnissez des cadres 30 cm sur 40 de 940 g de praliné feuilleté noisette, lissez la surface avec une palette et passez les plaques au congélateur. Décadrez les plaques de praliné feuilleté noisette et coupez en bandes de 6 cm. Réservez.

La crème au citron

- 285 g d'œufs
- 315 g de sucre semoule
- 4 zestes de citron à frotter avec le sucre
- 230 g de jus de citron frais
- 430 g de beurre de La Viette

Mélangez les œufs, le sucre semoule avec les zestes et le jus de citron. Faites pocher au bain-marie en remuant par intermittence. Portez ce mélange à 83-84°C. Chinoisez puis refroidissez à 60°C au bain-marie, ajoutez le beurre en lissant à l'aide d'un fouet. Mixez le tout à vitesse maximale pendant 10 minutes de façon à éclater les molécules de matières grasses et obtenir une crème onctueuse à souhait. Laissez refroidir 24 heures avant utilisation.

La crème mousseline au citron

- 1,2 kg de crème au citron
- 180 g de beurre de La Viette

Faites foisonner le beurre, incorporez la crème au citron ; mélangez délicatement. Garnissez aussitôt.

La crème au beurre

- (recette de base page 560)

Montage

■ - moules à bûches en plastique Novopac

Chemisez les moules à deux reprises avec de la crème au beurre nature bien souple, presque fondue. Remettez-les quelques minutes au congélateur entre les opérations.

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez les moules au quart de la hauteur avec la crème mousseline citron.

Superposez successivement les éléments en les séparant de crème mousseline citron. Garnissez légèrement de crème ; posez le premier biscuit macaron ; le deuxième biscuit ; la bande de praliné feuilleté ; terminez avec la troisième abaisse de macaron ; appuyez fortement ; glissez au congélateur pour 3 heures avant de démouler.

Le miroir ivoire jaune citron

- 225 g de crème liquide UHT
- 500 g de couverture ivoire (Valrhona)
- 15 g de glucose
- 30 g de sirop à 30°B
- 450 g de nappage neutre chaud
- QS de colorant jaune citron

Faites bouillir la crème et versez sur la couverture hachée, mélangez comme une ganache.

Incorporez le sirop et le glucose dans le nappage. Versez le mélange dans la ganache et mixez au mixer plongeant.

Chauffez au bain-marie ou au four à micro-ondes à 38-40°C, puis détendez avec du sirop à 30°B pour avoir la fluidité requise. Il est déconseillé d'utiliser ce miroir trop chaud parce qu'il devient très vite terne sur les produits. Colorez à souhait.

Finition et décoration

Faites égoutter les zestes dans un chinois et ensuite sur du papier absorbant. Glacez les bûches encore congelées avec le miroir ivoire jaune citron sur une grille pour laisser égoutter. Découpez et déposez sur semelles or. Appliquez les embouts aux extrémités, décorez la base de demi-coques de macarons citron et déposez des zestes de citrons confits. Terminez avec une plaquette Joyeuse Fêtes.

Conservation

2 jours.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Muscat corse, Gewürztraminer, muscat d'Asti (Italie).

Notes, conseils, astuces

Si vos disques de biscuit macaron sont encore un peu secs, après avoir passé une nuit au frigo, vous pouvez les réhydrater avec un vaporisateur de jardinier garni d'eau, par petites pulvérisations légères.

Pour la crème au citron, il est indispensable de n'utiliser que du jus de citron frais pour avoir un goût et une acidité nets. Ne jamais mettre le beurre dans la crème à plus de 55-60°C, la texture en serait irrémédiablement modifiée. Dès que le beurre est porté à plus de 60°C, sa texture se dégrade et il ne fige plus de la même façon

Bûche Azur

Pour 4 bûches de 3/4 personnes

Composition

- nappage miroir au chocolat
- sablé au chocolat à la fleur de sel
- biscuit au chocolat au beurre sans farine
- mousse sabayon au chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel
- crème au yuzu
- fines feuilles de chocolat noir

Le nappage miroir au chocolat

- 410 g de lait concentré non sucré
- 100 g de glucose
- 480 g de sirop à 30°B
- 500 g de pâte à glacer noire (Valrhona)
- 500 g de couverture Caraïbe (Valrhona)

Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B ; versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit et en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Le sablé au chocolat à la fleur de sel

- 150 g de couverture Guanaja 70 % (Valrhona)
- 175 g de farine
- 30 g de poudre de cacao
- 5 g de bicarbonate de sodium
- 150 g de beurre de La Viette
- 120 de cassonade blonde
- 50 g de sucre semoule
- 3 g de fleur de sel
- 2 g d'extrait de vanille liquide naturel

Coupez le chocolat en petits morceaux. Mélangez et tamisez la farine, la poudre de cacao et le bicarbonate. Ramollissez le beurre. Incorporez les sucres, le sel et la vanille liquide puis le mélange farine-cacao-bicarbonate et le chocolat haché. Mélangez le moins possible, comme une pâte sablée, pour éviter de lui donner trop de corps.

Abaissez le sablé chocolat à la fleur de sel entre deux feuilles de plastique. Laissez bien refroidir, glissez au réfrigérateur pour 30 minutes. Détaillez des abaisses de 30 cm sur 52, déposez l'abaisse sur plaque recouverte de papier sulfurisé.

Le temps de cuisson est très important. Pour être très bon, le sablé doit être sous-cuit. Glissez l'abaisse de sablé chocolat à la fleur de sel au four ventilé, préchauffé à 165°C, pendant 12 minutes. Détaillez dès la sortie du four, quand elle est encore chaude, la coupe n'en sera que plus nette, des bandes de 7,5 cm de largeur.

Abaissez la pâte à sablé chocolat à la fleur de sel et détaillez des cubes de 1 cm de côté à la guitare.

Cuisson des morceaux de sablé chocolat

Le temps de cuisson est très important : pour être très bon le sablé doit être sous cuit.

Étalez les morceaux de sablé chocolat à la fleur de sel, bien espacés, sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Faites cuire 5 minutes à 170°C au four ventilé. Laissez refroidir et stockez en boîte à fermeture hermétique.

Le biscuit chocolat au beurre sans farine

- 375 g de beurre de La Viette
- 450 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 175 g de sucre glace
- 25 g de poudre de cacao
- 675 g de blancs d'œufs vieillis
- 250 g de sucre semoule
- 210 de jaunes d'œufs
- 150 g d'œufs

Faites tempérer le beurre. Faites fondre la couverture Manjari à 40°C. À la feuille au batteur, mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et la poudre de cacao et faites légèrement foisonner. Incorporez la couverture en trois étapes afin d'éviter de faire fondre le beurre.

Montez au fouet au batteur, d'une part les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule en deux étapes (ne les montez pas trop fermes), et d'autre part les jaunes d'œufs et les œufs que vous ajoutez à la Maryse dans le mélange beurre, sucre glace, cacao en poudre et couverture ; terminez en incorporant délicatement les blancs d'œufs pour ne pas faire retomber votre appareil.

Étalez 900 g de biscuit chocolat sans farine dans un cadre 36 cm sur 56. Faites cuire dans un four ventilé à 170°C pendant 25 minutes ; débarrassez sur grille à la sortie du four.

Détaillez des bandes de 6,5 et 3 cm. Stockez en vue du montage.

La crème au yuzu

- 450 g d'œufs
- 480 g de sucre semoule
- 10 g de zeste de citron vert
- 220 g de jus de yuzu
- 100 g de jus de citron vert
- 700 g de beurre de La Viette
- 150 g de cubes de mandarine semi-confite
- 150 g de cubes de citron semi-confit

Mélangez les œufs, le sucre semoule avec les zestes, le jus de yuzu et le jus de citron vert. Faites pocher au bain-marie en remuant par intermittence. Portez ce mélange à 83-84°C, puis refroidissez-le à 55°C et incorporez le beurre. Émulsionnez le tout au mixer à vitesse maximale pendant 10 minutes, de façon à éclater les molécules et obtenir une crème onctueuse à souhait. Ajoutez les cubes de mandarine et de citron semi-confits. Garnissez de crème au yuzu un cadre de 36 cm sur 56 posé sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé. Stockez au surgélateur puis découpez des bandes de 4 et 3 cm dans la largeur. Réservez au congélateur.

Les plaques de chocolat noir à la fleur de sel

- 1 kg de chocolat Guanaja (Valrhona)
- 18 g de fleur de sel de Guérande

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat. Étalez 320 g de chocolat tempéré sur une feuille de PVC de 40 cm sur 60.

Posez une feuille de papier sulfurisé, une plaque bien plane et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures. Concassez grossièrement les plaques.

Les fines feuilles de chocolat noir

– 320 g de couverture extra-bitter (Valrhona)

– - QS de poudre de cacao (Valrhona)

– Tempérez le chocolat. Étalez-le sur une feuille de papier guitare de 40 cm sur 60. Saupoudrez de poudre de cacao avec parcimonie puis rapidement recouvrez avec une seconde feuille guitare que vous appliquez au rouleau à pâtisserie. Dès que la couverture commence à cristalliser, détaillez des carrés de 8 cm de côté, à l'aide d'une lame de cutter. Posez une plaque bien plane et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant.

La mousse sabayon au chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel

270 g de sucre semoule
80 g d'eau
180 g d'œufs
210 g de jaunes d'œufs
645 g de couverture Manjari (Valrhona)
900 g de crème liquide
110 g de débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel

Faites cuire le sucre et l'eau à 128°C. Versez le sucre cuit sur les œufs et les jaunes puis faites refroidir à grande vitesse pendant 3 minutes, ensuite en vitesse moyenne jusqu'à total refroidissement.

Dans la cuve du robot munie d'un fouet, montez la crème bien froide. Mettez un quart de la crème montée dans la couverture fondue, mélangez, ajoutez le restant de la crème, mélangez à nouveau, puis incorporez le sabayon refroidi et les débris de plaques de chocolat noir à la fleur de sel ; mélangez délicatement. Utilisez aussitôt.

Montage

Dans l'ordre :

mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel,
bande de biscuit chocolat sans farine de 3 cm de largeur,
bande de crème au yuzu de 3 cm de largeur,
bande de biscuit chocolat sans farine de 5 cm de largeur,
bande de crème au yuzu de 4 cm de largeur,
bande de biscuit chocolat sans farine de 6 cm de largeur,
bande de sablé chocolat à la fleur de sel.

Chemisez le moule à bûche de mousse sabayon chocolat puis superposez tout les éléments cités ci-dessus, dans l'ordre, en garnissant à la poche de mousse chocolat entre chaque couche pour le montage de l'ensemble. Lissez la gouttière à ras et placez la bande de biscuit chocolat à la fleur de sel avant de congeler la bûche. Une fois bien congelée, démoulez.

Finition et décoration

- nappage miroir chocolat
– plaquette « Joyeuses Fêtes » en chocolat noir (Vahlrona)
– embout de bûche carré en fines feuilles de chocolat noir
– morceaux de sablé chocolat à la fleur de sel
– tranches de citron vert croquantes

Faites fondre le nappage miroir chocolat à 45°C. Posez une grille acier inoxydable sur une plaque à rebord et disposez-y les bûches. Nappez-les de miroir chocolat à point, à la louche, et tapotez la grille pour laisser s'écouler l'excédent. Déposez ensuite ces bûches sur planche à découper et taillez-les à 12,5 cm pour les 3-4 personnes et à 19,5 cm pour les 6-8 personnes. Posez les bûches Azur sur carton or puis procédez au décor. Appliquez les embouts de bûche aux deux extrémités, disposez sur le dessus 3 morceaux de sablé chocolat à la fleur de sel, ainsi qu'une tranche de citron vert croquante pour la bûche et un éclats de fine feuille au chocolat noir. Terminez en positionnant la plaquette « Joyeuses Fêtes » à gauche de la bûche.

Conservation 3 jours.

Conseil de consommation

Sortez du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Boissons conseillées

Maury mas-amiel vintage, banyuls vintage, PX pedro-ximenez

ph 129

Bûche Arabella

Pour 1 gouttière à bûche, soit 4 bûches de 4 personnes

Composition

- biscuit dacquoise noisette aux éclats de noisettes
- bananes poêlées aux fruits de la passion
- crème chantilly au chocolat au lait et gingembre confit

La ganache au chocolat masquage

300 g de couverture ganache supérieure (Valrhona)
– 300 g de crème liquide (32 %0 MG)
– 20 g de poudre de cacao tamisée Faites bouillir la crème et le cacao en poudre. Versez petit à petit sur la couverture et lissez avec la feuille du batteur enclenchée en première vitesse. Stockez au réfrigérateur. Pour l'utiliser, ramollissez-la au micro-ondes ou au bain-marie. Pour la travailler aisément, il faut qu'elle soit bien souple.

Les noisettes grillées et concassées

■ - 125 g de noisettes du Piémont brutes

Faites griller des noisettes entières au four à 170°C pendant 15 minutes. Retirez la peau en passant dans un tamis à mailles larges. Concassez-les au rouleau.

Le biscuit dacquoise aux noisettes

- 270 g de noisettes du Piémont en poudre
- 300 g de sucre glace raffiné
- 300 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule Tamisez ensemble les noisettes en poudre et le sucre glace. Montez les blancs en neige tout en les meringuant progressivement avec le sucre semoule. À la spatule, mélangez délicatement avec le sucre glace et les noisettes en poudre. Pesez 900 g de dacquoise. Dans un cadre de 20 cm sur 58, et d'une

hauteur de 2 cm, posé sur plaques recouvertes d'un tapis siliconé, étalez le biscuit et saupoudrez de 125 g de noisettes du Piémont grillées et concassées. Retirez le cadre.

Faites cuire au four à 170°C pendant 35 minutes environ, buée ouverte. Laissez refroidir complètement. Détaillez des bandes de 4 cm de largeur puis d'autres de 7 cm.

Les bananes poêlées en plaque

- 50 g de chair de fruit de la passion frais
- 500 g de bananes coupées
- 25 g de jus de citron
- 10 g de beurre de La Viette
- 30 g de sucre

Coupez en deux puis videz les fruits de la passion frais à l'aide d'une petite cuillère. Épluchez et coupez les bananes (mûres mais pas trop tigrées) en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur, et citronnez-les aussitôt. Faites fondre le beurre dans une poêle et laissez le légèrement brunir, incorporez les bananes coupées et le sucre laissez cuire 2 à 3 minutes à feu vif en prenant soin de ne pas les réduire en compote. Ajoutez la chair de fruit de la passion. Dans un cadre versez 500 g de bananes poêlées ; congelez. Retirez le cadre. Stockez au congélateur jusqu'à utilisation.

Le gingembre confit

- 200 g d'eau
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de gingembre frais Épluchez et coupez le gingembre en cubes de 2 à 3 mm de côté. Dans une casserole, faites cuire l'eau et le sucre, versez-y le gingembre, et faites cuire 2 heures à feu doux, couvert.

Les fines feuilles de chocolat au lait

■ - 280 g de couverture Jivara (Valrhona)

Sur deux feuilles de plastique de 40 cm sur 60, étalez la couverture Jivara une fois mise au point. Dès que le chocolat fige, posez une feuille de papier sulfurisé et une plaque par-dessus avant de glisser au réfrigérateur. Laissez cristalliser. Ces feuilles servent au décor des entremets, le cas échéant en brisures dans la crème Chantilly.

La chantilly chocolat au lait-gingembre

- 800 g de crème fleurette
- 7 g de gingembre frais en lamelles
- 3 g de gélatine en feuille
- 535 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 105 g de gingembre confit maison
- 135 g de brisures de chocolat au lait en feuilles

Faites bouillir la crème avec le gingembre ; laissez infuser 5 minutes, avant de filtrer et d'ajouter la gélatine ramollie et rincée. Incorporez la couverture hachée dans la crème, puis mixez. Laissez refroidir quelques heures au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit à la température 4°C.
Au fouet, faites foisonner la crème. Attention, elle peut prendre assez vite. Incorporez alors le gingembre confit maison préalablement lavé et égoutté et les brisures de chocolat au lait.

Montage

■ - QS de ganache masquage

Montez en moules à bûches en plastique. Masquez les moules avec la ganache masquage bien souple à l'aide d'une corne en plastique permettant de laisser environ 1,5 mm d'épaisseur de ganache. Glissez au congélateur pour 2 heures. Garnissez au quart de la hauteur de chantilly au chocolat au lait et gingembre, posez la première bande de biscuit dacquoise en l'appuyant, remettez un peu de crème chantilly au chocolat au lait et gingembre, posez la bande bananes poêlées, en l'appuyant. Recouvrez de crème chantilly au chocolat au lait et gingembre au 4/5 de la hauteur et posez la deuxième bande de biscuit dacquoise en appuyant. Passez au surgélateur 2 heures avant de démouler.

Le chocolat au lait à pulvériser

- 500 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 250 g de beurre de cacao fondu

Faites fondre les ingrédients au bain-marie ou au micro-ondes. Mélangez puis chinoisez au chinois étamine et tempérez à 40°C maximum pour pulvériser. Mélangez et chinoisez à chaque utilisation.

Finition

Pulvérisez avec le chocolat à pulvériser. Découpez en 4 bûches de 4 personnes. À l'aide d'une petite palette, posez la bûche sur un carton à bûche.

Décoration

Avec la ganache, collez de gros morceaux de fines feuilles de chocolat au lait sur les côtés, en remontant un peu. Détaillez une mini-banane, citronnez-la et nappez-la de nappage exotique. Posez-la sur le dessus en la collant à la ganache.

Conservation

3 jours.

Boissons conseillées

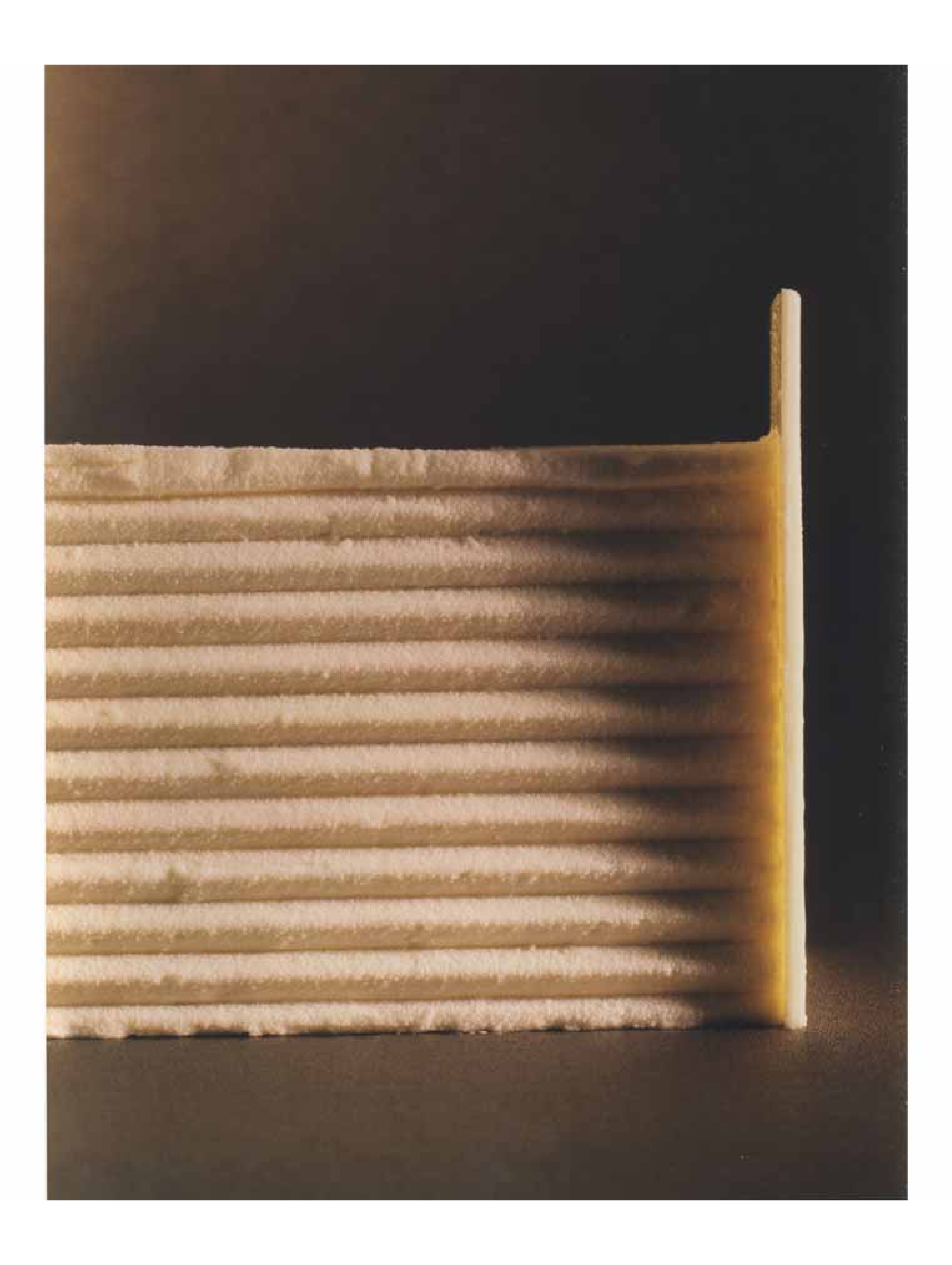
Vin cuit de Provence, thé Earl Grey, champagne rosé sec.

Conseils de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Notes, conseils et astuces

Il est très important de consommer ce gâteau froid. Toute sa conception est basée sur une mise en valeur successive du chocolat au lait, des bananes et des noisettes, sans que jamais une des saveurs ne prenne le dessus dans la dégustation, et sur une variation des textures (croustillante, craquante, moelleuse et fondante) ________________________________



Pour 12 bûches de 3 ou 4 personnes

Composition

- biscuit moelleux aux éclats d'amandes
- marmelade de poires et d'airelles à la cannelle
- crème de mascarpone au sirop d'érable
- poires fraîches
- carrés de couverture ivoire

Le mélange à pulvériser ivoire

- 300 g de couverture ivoire
- 200 g de beurre de cacao

Mélangez les ingrédients pour les faire fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie. Filtrez au chinois étamine. Veillez à ce que la température n'excède pas 45°C. Versez dans le récipient du pistolet, prêt à faire feu.

Les embouts de couverture ivoire

- 640 g de couverture ivoire (Valrhona) - 12 g de fleur de sel tamisée

Mélangez et tempérez comme une couverture normale, à 30°C. Étalez 320 g de couverture par feuille de Rhodoïd de 40 cm sur 60. Dès que la couverture commence à cristalliser, détaillez des formes de 8 cm sur 8,5 à l'aide de la bicyclette.

Faites refroidir entre 2 plaques. Stockez une nuit au réfrigérateur avant de décoller les feuilles de Rhodoïd.

Le biscuit moelleux aux éclats d'amandes

- 300 g d'amandes entières
- 50 g de noisettes entières
- 50 g de pistaches entières
- 170 g de sucre glace
- 90 g de farine
- 450 g de blancs d'œufs
- 180 g de cassonade brune
- 100 g de sucre semoule

Mélangez et mixez grossièrement les fruits secs puis ajoutez le sucre glace et la farine. Montez et meringuez les blancs avec la cassonade et le sucre semoule. Versez et mélangez délicatement le premier mélange.

Faites des feuilles de 1,4 kg dans des cadres de 36 cm sur 56. Faites cuire à 200°C pendant 18 minutes environ. Laissez refroidir et coupez la plaque de biscuit en deux.

Réservez en vue du montage.

La marmelade de poires et d'airelles à la cannelle

- 200 g de poires bien mûres
- 40 g d'abricots moelleux
- 175 g d'airelles
- 80 g de raisins secs de Corinthe
- 60 g de jus d'orange
- 80 g de sucre semoule
- 1/2 g de cannelle en poudre

10 g de liqueur d'orange

Pelez, épépinez, et coupez les poires en cubes ; coupez également les abricots en cubes.

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients sauf la liqueur, portez à ébullition et laissez cuire 6 minutes à feu moyen sans oublier de remuer avec la cuillère en bois.

Ajoutez la liqueur et prolongez la cuisson de 3 à 4 minutes supplémentaires. Retirez du feu et versez dans un saladier ; laissez refroidir. Moulez la marmelade dans les cadres de 30 cm sur 40. Glissez au congélateur et démoulez dès que possible à l'aide d'un couteau stockez sur plaque sous film.

La réduction de sirop d'érable

- 500 g de sirop d'érable

Versez le sirop dans un grand récipient, portez-le à ébullition et laissez-le réduire jusqu'à obtenir 300 g. Laissez refroidir.

La crème de mascarpone au sirop d'érable

- 410 g de crème liquide
- 270 g de réduction de sirop d'érable
- 120 g de jaunes d'œufs
- 5 g de gélatine en feuilles
- 590 g de mascarpone

Portez à ébullition la crème et le sirop puis ajoutez les jaunes ; faites cuire comme une crème anglaise, incorporez la gélatine et laissez refroidir jusqu'à 45°C avant d'incorporer le mascarpone. Moulez aussitôt.

Montage

Dans un cadre de 6 cm de hauteur et de 40 x 30 cm, posez une abaisse de biscuit ; garnissez au tiers de la hauteur de crème, puis posez une abaisse de marmelade ; garnissez au trois quarts de la hauteur de crème de mascarpone et posez le dernier biscuit retourné côté plaque dessus. Appuyez fortement. Le dernier biscuit doit arriver à ras du cadre. Lissez à ras avec une fine couche de crème au beurre blanche bien souple et mettez au congélateur pour 1 heure. Décadrez et coupez dans la largeur en 6 bandes de 6 cm de largeur.

Finition

Masquez deux fois de suite chaque bande à la crème au beurre blanche bien souple, presque liquide, en prenant soin de garder les arêtes impeccables. Lors du deuxième masquage-lissage, raclez les côtés de la bûche avec un peigne cranté très large. Remettez au congélateur. Pulvériser les bandes sur toute la surface et les bords. Détaillez aussitôt les bandes à leur moitié et procédez au décor

NB : sur les peignes triangulaires il existe trois tailles de crantage ; il faut prendre la plus large.

Décor

- plaques ivoire Joyeux Noël de PCB
- Plaques ivoire 8 cm sur 8

Masquez les embouts à la crème au beurre blanche très souple puis posez les plaques de chocolat ivoire sur les extrémités, en prenant soin de les centrer. Posez une plaque ivoire Joyeux Noël sur le dessus.

Conservation

3 jours.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Thé Cérémonie, Earl Grey, muscat du Cap corse, muscat d'Alsace.

Notes, conseils et astuces

Il existe différentes qualités de sirop d'érable déterminées par des grades. Pour le choisir, il faut en tester plusieurs et prendre celui le plus marqué en goût

Bûche Sara

Pour 1 gouttière à bûche, soit 4 bûches de 4 personnes

Composition

- biscuit moelleux aux marrons
- crème aux marrons glacés
- crème onctueuse au thé vert matcha
- compote de fruit de la passion
- crème au beurre au marron

La couverture ivoire à la fleur de sel

- 560 g de couverture ivoire (Valrhona)
- 9 g de fleur de sel écrasée et tamisée

Écrasez la fleur de sel au rouleau et passez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat.

Les plaquettes de chocolat blanc à la fleur de sel imprimées

560 g de couverture ivoire à la fleur de sel

- 2 feuilles imprimées panachée vert (PCB)
- 2 feuilles imprimées panachée jaune orangé (PCB) Tempérez la couverture ivoire à la fleur de sel. Sur une feuille imprimée de 40 cm sur 25, étalez 140 g de chocolat tempéré. Détaillez à la bicyclette des rectangles de 4 cm sur 2. Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures. Réservez ensuite à température ambiante.

Les embouts carrés de chocolat ivoire

■ - couverture ivoire (Valrhona)

Sur une feuille de plastique de 30 cm sur 40, étalez 160 g de couverture tempérée. Dès qu'elle commence à cristalliser, détaillez à l'aide la bicyclette des carrés de 8 cm de côtés.

Faites refroidir entre 2 plaques. Stockez une nuit au réfrigérateur au moins avant de décoller les feuilles de Rhodoïd.

Le biscuit moelleux au marron

- 200 g d'amandes mondées entières
- 170 g de sucre glace
- 40 g de farine
- 30 g de farine de châtaigne
- 300 g de blancs d'œufs
- 115 g de cassonade brune
- 75 g de sucre semoule
- 75 g de marrons cuits sous vide, émiettés

Mixez grossièrement les amandes puis ajoutez le sucre glace et les farines. Montez et meringuez les blancs avec la cassonade et le sucre semoule. Versez et mélangez délicatement le premier mélange, puis ajoutez les marrons cuits et émiettés. Garnissez directement les cadres. Garnissez des cadres de 30 cm sur 40 de 900 g de biscuit moelleux au marron.

Faites cuire le biscuit moelleux au four ventilé à 190°C, pendant 18 à 19 minutes. Débarrassez sur grille dès la sortie du four.

Laissez refroidir et stockez.

Détaillez des bandes dans la longueur du cadre : une de 3 cm de largeur, une de 5, et une de 7. Stockez.

La compote de fruit de la passion

- 4 g de gélatine en feuille
- 20 g de jus de citron
- 50 g de jus d'orange frais avec pulpe
- 110 g d'eau minérale
- 75 g de sucre semoule
- 200 g de purée de fruit de la passion

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, versez le jus de citron, le jus d'orange, l'eau minérale et le sucre ; portez à ébullition. Retirez du feu et incorporez la gélatine ramollie préalablement égouttée puis la purée de fruits de la passion. Laissez refroidir à température ambiante et réservez au réfrigérateur.

Coulez 300 g de compote aux fruits de la passion dans un cadre de 10 cm sur 55. Laissez figer à température ambiante avant de congeler. Réservez au congélateur.

La ganache au thé vert Matcha spéciale
- 230 g de chocolat blanc nature

- 210 g de crème fleurette
- 16 g de thé vert Matcha en poudre Faites fondre le chocolat blanc au four à micro-ondes. Faites bouillir la crème. Laissez refroidir à 60°C ; incorporez le thé vert en fouettant énergiquement. Versez un tiers du mélange crème-thé sur le chocolat fondu, mélangez et renouvelez deux fois l'opération.

Coulez 450 g de ganache au thé vert Matcha dans des cadres de 30 cm sur 40. Laissez figer à température ambiante avant de congeler.

Découpez des bandes de 6 cm de largeur. Réservez au congélateur.

La crème au marron glacé - 100 g de beurre de La Viette

- 15 g de whisky pur malt
- 8 g de gélatine en feuilles
- 425 g de pâte de marron
- 400 g de crème de marron
- 500 g de crème liquide Dans la cuve du robot munie d'un fouet, faites monter la crème. À la feuille du batteur, faites foisonner le beurre. Faites chauffez le whisky, plongez-y la gélatine égouttée. Mélangez toujours à la feuille la pâte de marron et la crème de marron, faites « blanchir » à grande vitesse. Incorporez le whisky et la gélatine légèrement tièdes (environ 35°C) puis le beurre foisonné ; fouettez à grande vitesse. Incorporez la crème montée en mélangeant délicatement.

NB : Veillez à ce que le premier mélange soit à 28-30°C lorsque vous incorporez la crème fouettée.

La crème au beurre
MERINGUE ITALIENNE :

- 250 g de sucre semoule + 15 g pour monter les blancs
- 75 g d'eau
- 125 g de blancs d'œufs frais

CRÈME AU BEURRE :

- 45 g de lait frais entier
- 35 g de jaunes d'œufs
- 45 g de sucre semoule
- 190 g de beurre de La Viette (à température ambiante)
- 88 g de meringue italienne

Préparez d'abord une meringue italienne : dans une casserole en inox, faites cuire l'eau et les 250 g de sucre à 121°C. Lorsque le mélange atteint 115°C, faites monter les blancs au « bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, avec les 15 g de sucre. Enclenchez le batteur à vitesse moyenne et versez le sucre cuit en filet sur les blancs montés. Laissez refroidir à la même vitesse. NB : une fois la meringue froide, il est préférable de la laisser tourner à petite vitesse plutôt que de la laisser figer, le résultat et la tenue n'en seront que meilleurs.

Faites bouillir le lait, battez les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment, versez le lait sur ce mélange en fouettant et faites cuire jusqu'à épaississement comme une crème anglaise. Refroidissez au batteur à grande vitesse. Au batteur, avec un fouet, faites foisonner le beurre, ajoutez la crème anglaise. Mélangez avant d'incorporer la meringue italienne à la main. Conditionnez et stockez au réfrigérateur à + 4°C.

NB : attention, la crème anglaise attache facilement au fond de la casserole en cours de cuisson.

La crème au beurre au marron
1 - 250 g de crème au beurre

- 100 g de pâte de marron

Travaillez la pâte de marron avec un peu de crème au beurre pour l'assouplir de façon à ce qu'elle se mélange plus facilement. Faites foisonner la crème au beurre et ajoutez la pâte de marron, fouettez pour mélanger. Utilisez aussitôt.

L'appareil à pulvériser ivoire

- 200 g de beurre de cacao
- 300 g de couverture ivoire

Faites fondre le beurre de cacao au bain-marie, avant d'ajouter la couverture. Réservez.

Montage

- crème aux marron glacé
- bandes de biscuit moelleux au marron de 3 cm de largeur
- bande compote aux fruits de la passion de 5 cm de largeur
- bandes de biscuit moelleux au marron de 5 cm de largeur
- bande ganache onctueuse au thé vert matcha de 6 cm de largeur
- bandes de biscuit moelleux au marron de 7 cm de largeur

Chemisez les moules à bûche de crème au marron glacé, puis superposez dans l'ordre tous les éléments cités ci-dessus, en garnissant à la poche de crème aux marrons entre chaque couche pour assembler la bûche ; congelez pour 2 heures puis démoulez.

Préparation de la finition

bûches Sarah

- crème au beurre au marron
- appareil à pulvériser Faites foisonner la crème au beurre au maximum.

Sur la bande de bûche bien froide, à la poche munie d'une douille lisse n° 7, dans un mouvement de va et vient croisé, dressez un quadrillage irrégulier sur le sommet de la bûche. À l'aide d'un petit couteau, ébarbez les côtés et ne gardez qu'une bande centrale d'environs 5,5 cm de largeur. Placez au surgélateur. Faites fondre l'appareil à pulvériser, en veillant à ne pas dépasser 45°C. Pulvérisez la bûche « Sarah » à la sortie du froid pour obtenir le plus beau velours possible.

Finition

- marrons glacés
- or gris
- embouts de bûche carrés en chocolat blanc
- plaquettes de chocolat blanc, impression verte
- plaquettes de chocolat blanc, impression jaune-orangé
- plaquette chocolat blanc « Joyeuses Fêtes »

Détaillez la bûche en 4 bûches de 4 personnes, posez-la sur un carton or et laissez-la au réfrigérateur pendant 2 heures. Lissez les extrémités avec la crème au beurre au marron et appliquez les embouts aux extrémités. Toujours avec la crème, collez des morceaux irréguliers de chocolat blanc imprimé, en alternant les couleurs. Terminez le décor en déposant un marron glacé rehaussé d'une pointe d'or blanc, et la plaquette « Joyeuses Fêtes ».

Notes, conseils et astuces

La crème aux marrons a toujours une apparence un peu « grainée », mais cela ne se retrouve pas à la dégustation.

Conservation

3 jours.

Conseils de consommation

Sortez du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Boissons conseillées

Vin cuit de Provence, thé vert Matcha, thé vert Gyôkuro

Bûche Ispahan

Pour 1 gouttière à bûche, soit 4 bûches de 4 personnes

Composition

- embouts de couverture ivoire à la fleur de sel
- biscuit macaron à la rose
- crème aux pétales de roses
- letchis
- framboises fraîches

Les embouts de couverture ivoire à la fleur de sel

- 160 g de couverture Ivoire (Valrhona)
- 3 g de fleur de sel de Guérande

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat comme une couverture normale à 30°C.

Étalez 160 g de couverture sur une feuille de plastique de 30 cm sur 40. Dès que la couverture commence à cristalliser, détaillez 8 rectangles de 8 cm sur 8,5 à l'aide d'un couteau. Faites refroidir entre 2 plaques.
Stockez une nuit au réfrigérateur avant de décoller les feuilles de Rhodoïd.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre glace

Broyez le tout au mixeur. Tamisez.

Le biscuit macaron à la rose

- 250 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 45 g de blancs d'œufs frais
- 125 g de sucre semoule
- 35 g d'eau
- 47 g de blancs d'œufs vieillis
- 1 g de poudre de blancs d'œufs
- 1,5 g de colorant rouge carmin
- 1,5 g de colorant rouge fraise

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et les colorants.
Préparez une meringue italienne : faites cuire le sucre semoule et l'eau à 117°C. Dès que le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Une fois ces blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse el versez doucement le sucre cuit, en filet.
Laissez refroidir à 50°C environ, puis retirez la cuve du batteur et ajoutez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs d'œufs frais et colorants) ; une fois le mélange réalisé, faites retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface.
Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dressez manuellement à l'aide d'une douille n° 9 quatre bandes de macarons de 3, 5, 7 et 8 cm de largeur sur 55 de longueur. Faites cuire en four à air ventilé à 165°C pendant 18 à 22 minutes. Cuisson toujours buée ouverte. Laissez refroidir sur les plaques. Mettez les macarons au réfrigérateur, emballés sous film.

La crème au beurre

MERINGUE ITALIENNE :

- 250 g de sucre semoule + 15 g pour monter les blancs
- 75 g d'eau
- 125 g de blancs d'œufs frais

CRÈME AU BEURRE :

- 180 g de lait frais entier
- 140 g de jaunes d'œufs
- 180 g de sucre semoule
- 750 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 350 g de meringue italienne

Préparez d'abord une meringue italienne : dans une casserole en inox, faites cuire l'eau et les 250 g de sucre à 121°C. Lorsque le mélange atteint 115°C, faites monter les blancs au « bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, avec les 15 g de sucre. Enclenchez le batteur à vitesse moyenne et versez le sucre cuit en filet sur les blancs montés. Laissez refroidir à la même vitesse.
NB : une fois la meringue froide, il est préférable de la laisser tourner à petite vitesse plutôt que de la laisser figer, le résultat et la tenue n'en seront que meilleurs.
Faites bouillir le lait, battez les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment, versez le lait sur ce mélange en fouettant et faites cuire jusqu'à épaississement comme une crème anglaise. Refroidissez au batteur à grande vitesse. Au batteur, avec un fouet, faites foisonner le beurre, ajoutez la crème anglaise. Mélangez avant d'incorporer la meringue italienne à la main. Conditionnez et stockez au réfrigérateur à + 4°C.
NB : attention, la crème anglaise attache facilement au fond de la casserole en cours de cuisson.

La crème aux pétales de roses

500 g de crème au beurre

- 50 g de beurre de La Viette
- 3 g d'essence de rose alcoolique (Sévarome)
- 20 g de sirop de rose (Shah) Au batteur muni d'un fouet, faites foisonner la crème au beurre froide avec le beurre pour la rendre légère et crémeuse.

Lorsque la crème est homogène et lisse, ajoutez le sirop et l'essence de rose, mélangez et utilisez immédiatement.

Montage

150 g de letchis en boîte, égouttés et coupés

- 250 g de framboises
- gouttière à bûches de 55 cm Égouttez les boîtes de letchis dénoyautés, coupez-les en deux ou trois morceaux suivant la grosseur.

Avant de débuter le montage, vaporisez les abaisses de macaron d'un voile d'eau à l'aide d'un vaporisateur de jardin.
Garnissez le fond du moule à bûche de crème à la rose très souple ; remontez celle-ci sur les bords, à l'aide d'une corne droite, pour les masquer. Posez la première abaisse de biscuit macaron (3 cm) ; garnissez de crème aux pétales de rose très souple ; parsemez les letchis ; garnissez avec un petit peu de crème à la rose souple ; posez la deuxième abaisse de biscuit macaron (5 cm) ; garnissez de crème à la rose bien souple ; plantez les framboises en rangées ; posez une troisième abaisse de biscuit macaron (7 cm) ; garnissez à nouveau de crème ; posez la quatrième abaisse de macaron (8 cm) par-dessus ; appuyez fortement. Passez au congélateur pour 2 heures avant de démouler.

Finition

nappage ivoire coloré rose

- embouts couverture ivoire à la fleur de sel
- plaques « Joyeux Noël » Nappez la bande de bûche très froide de nappage rose. Découpez les bûches à la taille voulue et posez-les sur le carton or approprié. Masquez les embouts avec la crème au beurre rose et collez un embout ivoire à la fleur de sel. Décorez le dessus de pétales de roses rouges, de gouttes de rosée en nappage neutre posées au cornet, de quelques framboises et d'une plaquette « Joyeux Noël ».

Conservation

2 jours.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Gewürztraminer grand cru ou vendanges tardives, voire Gewürztraminer sélection de grains nobles.

Notes, conseils et astuces

Vous pouvez utiliser des letchis frais mais cela ne présente pas grand intérêt : les fruits en conserve sont souvent de meilleure qualité, leur goût est plus régulier

Bûche Mohagany

Pour 1 gouttière à bûche, soit 4 bûches de 4 personnes

Composition

biscuit dacquoise à la noix de coco

mousse au caramel

- mangues et litchis en tranches
- crème au beurre de caramel

La pâte à cigarettes au chocolat

- 40 g de farine
- 15 g de poudre de cacao
- 50 g de beurre de La Viette en pommade
- 50 g de sucre glace tamisé
- 50 g de blancs d'œufs

Mélangez la farine et le cacao. Tamisez séparément le sucre glace puis la farine avec le cacao. Mettez le beurre en pommade et incorporez le sucre glace puis les blancs d'œufs et pour finir le mélange cacao-farine. Gardez à température ambiante pour utiliser aussitôt.

Le biscuit Joconde

- 95 g de poudre d'amande
- 95 g de sucre glace
- 125 g d'œufs
- 20 g de beurre de La Viette fondu froid
- 80 g de blancs d'œufs
- 15 g de sucre semoule
- 25 g de farine ordinaire

Dans la cuve du batteur, mélangez la poudre d'amande et le sucre glace, versez la moitié des œufs et faites monter au fouet pendant 8 minutes. Ajoutez le restant des œufs en 2 fois et montez encore 10 à 12 minutes. Versez un peu de ce mélange dans le beurre et fouetter.

Montez les blancs avec le sucre semoule et incorporez-les à la première préparation. Versez la farine en pluie et mélangez délicatement avant d'incorporer le beurre.

Le biscuit imprimé (t faux bois »

■ - 50 g environ de beurre de cacao

Sur un tapis siliconé, étalez une fine couche de pâte à cigarette chocolat, passez-y le peigne « faux bois ». Congelez l'impression et recouvrez de 450 g de biscuit Joconde. Faites cuire à 230°C pendant 7 minutes. À la sortie du four, retournez le biscuit sur papier sulfurisé et retirez le tapis. Laissez refroidir quelques minutes. Faites fondre le beurre de cacao puis passez sur la partie imprimée un voile de beurre de cacao au pistolet à pulvériser. Détaillez en bandes de 16 cm dans la longueur.

Le biscuit dacquoise à la noix de coco

- 135 g de poudre d'amande
- 135 g de noix de coco en poudre
- 270 g de sucre glace
- 300 g de blancs d'œufs vieillis
- 100 g de sucre semoule

Tamisez ensemble les 3 premiers ingrédients. Montez les blancs d'œufs en neige que vous serrez avec le sucre. Versez en pluie le mélange tamisé et mélangez délicatement afin de ne pas faire retomber l'appareil. Dans un cadre de 2 cm d'épaisseur et de 18 cm sur 28, sur une plaque noire recouverte d'un tapis siliconé, garnissez de dacquoise, lissez à ras puis retirez-le cadre.

Faites cuire à 170°C, buée ouverte, pendant 20 à 25 minutes environ.

Détaillez des bandes de 7,5 et de 5,5 cm de largeur.

Le nappage exotique

(recette page 565)

Le caramel pour mousse

- 325 g de glucose
- 500 g de sucre semoule
- 75 g de beurre de La Viette demi-sel
- 825 g de crème liquide (32 Wo MG) fouettée

Faites fondre le glucose (sans le faire bouillir), ajoutez le sucre semoule et faites cuire en caramel bien foncé. Décuisez avec le beurre puis avec la crème montée. Refaites cuire à 103°C puis refroidissez totalement.

La mousse au caramel

- 180 g de jaunes d'œufs
- 150 g de sirop à 30°B
- 25 g de gélatine en feuilles
- 750 g de caramel pour mousse
- 850 g de crème liquide (32 °/o MG) fouettée Mélangez les jaunes et le sirop, pochez-les au bain-marie jusqu'à ce que le mélange prenne une certaine consistance, puis refroidissez la préparation (dite « pâte à bombe ») au batteur muni d'un fouet. Faites fondre la gélatine au bain-marie, ajouter un peu de caramel refroidi puis le restant de caramel. Tempérez cette préparation à 20 ou 22°C. Mélanger délicatement au fouet le caramel avec la pâte à bombe et la crème fleurette montée. Lors du mélange final, toutes les préparations doivent être tempérées ou froides, sinon la mousse tranche très facilement.

Le nappage au caramel

1 kg de nappage neutre

- 250 g de caramel pour mousse
- 100 g d'eau

Faites fondre le nappage neutre, ajoutez le caramel et tempérez à 60°C pour napper les bûches à la louche.

Les litchis en tranches
Égouttez 100 g de litchis, et coupez-les en deux ou trois morceaux suivant la taille.

Les morceaux de mangues
5 g de gélatine en feuilles

- 20 g de jus de citron frais
- 200 g de purée de mangue
- 20 g de sucre semoule Faites ramollir la gélatine puis faites-la fondre au bain-marie, et

incorporez le jus de citron puis la purée de mangue et le sucre. Moulez en cadres inox sur 1 cm d'épaisseur et glissez au congélateur pour 1 heure.
Coupez en rectangles de 4 cm de longueur sur 0,5 de largeur.

La crème au beurre

MERINGUE ITALIENNE :

- 250 g de sucre semoule + 15 g pour monter les blancs
- 75 g d'eau
- 125 g de blancs d'œufs frais

CRÈME AU BEURRE

- 90 g de lait frais entier
- 70 g de jaunes d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 375 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 175 g de meringue italienne

Préparez d'abord une meringue italienne : dans une casserole en inox, faites cuire l'eau et les 250 g de sucre à 121°C. Lorsque le mélange atteint 115°C, faites monter les blancs au « bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, avec les 15 g de sucre. Enclenchez le batteur à vitesse moyenne et versez le sucre cuit en filet sur les blancs montés. Laissez refroidir à la même vitesse.
NB : une fois la meringue froide, il est préférable de la laisser tourner à petite vitesse plutôt que de la laisser figer, le résultat et la tenue n'en seront que meilleurs.
Faites bouillir le lait, battez les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment, versez le lait sur ce mélange en fouettant et faites cuire jusqu'à épaississement comme une crème anglaise. Refroidissez au batteur à grande vitesse. Au batteur, avec un fouet, faites foisonner le beurre, ajoutez la crème anglaise.
Mélangez avant d'incorporer la meringue italienne à la main. Conditionnez et stockez au réfrigérateur à + 4°C.
NB : attention, la crème anglaise attache facilement au fond de la casserole en cours de cuisson.

La crème au beurre au caramel
- 400 g de crème au beurre
- 120 g de caramel pour mousse

Ramollissez la crème au beurre au bain-marie, incorporez le caramel et lissez au fouet. Utilisez-la bien souple.

Montage et finition
- QS de beurre de La Viette
- QS de sucre semoule
- QS de nappage caramel Beurrez et sucrez l'intérieur d'un moule à bûche plastique lisse de 8 cm de largeur.

Chemisez d'une bande biscuit Joconde imprimé « faux bois ». Garnissez de mousse caramel au deux cinquièmes de la hauteur. Recouvrez de 150 g de rectangles de mangues et de 100 g de morceaux de letchis, puis posez une bande de biscuit dacquoise de 5,5 cm de largeur en l'appuyant. Garnissez et lissez à ras. Posez la dernière bande dacquoise et glissez au surgélateur pendant 2 heures, avant de démouler.
Posez la bande bûche sur une grille en inox, elle-même posée sur une plaque d'aluminium. Nappez une première fois avec un pinceau au nappage caramel bouillant. Puis nappez une seconde fois à la louche de nappage caramel bouillant. Détaillez la bande en 4 bûches et posez sur un carton doré sur lequel, au préalable, vous aurez posé une noix de crème au beurre caramel.

Décor
- crème au beurre caramel
- embouts de bûches carrés en chocolat noir
- plaques de chocolat « Joyeux Noël » Enduisez les extrémités des bûches de crème au beurre caramel et posez immédiatement les embouts de bûches. Positionnez au centre une plaque en chocolat avec l'inscription « Joyeux Noël ».

Conseils et astuces
Selon le type de nappage neutre utilisé, il faut augmenter le poids d'eau. Colorez légèrement le nappage au colorant jaune d'œuf pour lui donner de l'éclat.

Conservation 2 jours.

Conseil de consommation
Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées
Gewürztraminer grand cru, muscat du Cap corse du domaine Gentile



Tarte croustillantes aux pistaches et cerise (Mosaic)

Pour 4 tartes de 3 ou 4 personnes ou 20 tartelettes

Composition

- pâte à foncer
- cerises griottes et cerises noires
- crème d'amande pistache
- streusel à la cardamome

La pâte à foncer

- 375 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 10 g de fleur de sel
- 20 g de jaunes d'œufs
- 8 g de sucre semoule
- 100 g de lait frais entier
- 500 g de farine type 55

Malaxez le beurre pour le rendre homogène, ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué en continuant de malaxer. Au moment d'ajouter la farine, ne continuez votre geste que le minimum de temps, de façon à avoir une pâte juste agglomérée. Stockez au frais, abaissez au rouleau et faites reposer 30 minutes avant de foncer. Cuisson au four à 170°C. TARTELETTES : abaissez à 0,4 cm et détaillez des disques de 11 cm de diamètre. Mettez-les sur une plaque au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de foncer les tartes. Beurrez les cercles de 8 cm de diamètre, foncez-les et formez une crête sur le pourtour. Glissez les fonds au congélateur. Pour la cuisson, plaquez les fonds sur des plaques noires recouvertes de papier sulfurisé, garnissez-les de caissettes sulfurisées. Remplissez-les de haricots secs et glissez-les dans un four à 170°C pour 18 minutes environ. TARTES : abaissez à 0,4 cm et détaillez des disques de 23 cm de diamètre. Mettez-les sur une plaque au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de foncer les tartes. Beurrez les cercles de 17 cm de diamètre, foncez-les et formez une crête sur le pourtour. Glissez les fonds au congélateur. Plaquez les fonds sur des plaques noires recouvertes de papier sulfurisé, garnissez-les de disques de papier sulfurisé de plus grand que le fonds. Remplissez-les de haricots secs et glissez-les dans un four à 170°C pour 20 minutes environ.

Les cerises griottes macérées

- 450 g de cerises griottes congelées
- 35 g de sucre semoule

La veille, faites macérer les fruits avec le sucre. Une heure avant utilisation, égouttez-les dans une passoire sans trop les presser.

La crème d'amande à la pistache

- 125 g de beurre de La Viette
- 125 g de sucre glace
- 125 g d'amandes en poudre
- 45 g de pâte de pistache aromatisée, colorée (Mane)
- 15 g de pâte de pistache nature (Fugar)
- 13 g de poudre à flan ou de Maïzena
- 10 g de kirsch
- 75 g d'œufs
- 25 g de pistaches décortiquées et concassées
- 150 g de crème pâtissière (voir page 560)

Malaxez le beurre sans le faire foisonner puis ajoutez tous les ingrédients un à un en continuant de mélanger à petite vitesse.
Veillez à ce que le beurre ainsi que l'ensemble de la préparation ne foisonnent pas, sinon, lors de la cuisson, la crème d'amande gonfle et retombe aussitôt de façon irrégulière. Stockez au réfrigérateur.

La pâte sablée streusel

- 175 g de beurre de La Viette en pommade
- 175 g de sucre semoule
- 175 g d'amandes en poudre
- 4 g de fleur de sel
- 175 g de farine type 55
- 0,5 g de cardamome verte en poudre

Mélangez les ingrédients les uns après les autres. Débarrassez et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures. Passez à travers un tamis à très gros trous en appuyant la pâte. Conservez au réfrigérateur.



Montage et cuisson

- 300 g de cerises macérées égouttées (15 g par tartelette ou 60 g par tarte)
– 300 g de cerises noires fraîches dénoyautées (15 g par tartelette ou 60 g par tarte) Garnissez les fonds de pâte à foncer précuite d'une fine couche de crème d'amande pistache. Répartissez, en parsemant toute la surface, les cerises noires et les griottes dénoyautées. Recouvrez de crème d'amande. Faites cuire les tartelettes et les tartes au four ventilé préchauffé à 170°C. Après 10 minutes de cuisson, retirez-les du four et recouvrez le sommet de streusel à la cardamome.

Enfournez à nouveau à 170°C pour 16 à 17 minutes pour les tartelettes et 25 à 27 minutes pour les tartes. Laissez refroidir sur une grille.

Le nappage exotique ■

- (recette page 565)

Finition

- QS de pistaches mondées
- QS de nappage exotique
- QS de cerises noires
- QS de sucre « Neige décor Hachez grossièrement les pistaches. Faites fondre le nappage exotique. Saupoudrez légèrement la tarte de sucre « Neige décor », parsemez de pistaches mondées concassées et d'une cerise noir trempée dans le nappage exotique pour les tartelettes et trois cerises noir trempées dans le nappage exotique pour les tartes.

Conservation

Gardez hors du réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Champagne demi-sec, vin rancio vieux

Tarte aux pommes confites à l'orange (Yu)

Pour 4 tartes de 4 à 6 personnes ou 20 tartelettes

Composition

- pâte sucrée
- étuvée de pommes de dix heures à l'orange
- streusel à la cardamome

La pâte sucrée

- 500 g de farine ordinaire
- 190 g de sucre glace
- 120 g d'œufs
- 300 g de beurre de La Viette
- 60 g de poudre d'amande
- 2 g de fleur de sel de Guérande
- 1/2 g de vanille en poudre

Tamisez séparément la farine et le sucre glace. Cassez les œufs dans un bol. Mettez le beurre dans le bol d'un robot équipé de la feuille : malaxez-le à vitesse moyenne pour l'assouplir et l'homogénéiser, puis ajoutez successivement le sucre glace, la poudre d'amande, le sel, la vanille, les œufs et enfin la farine.

Dès que la pâte forme une boule, arrêtez l'appareil : travailler plus longtemps la pâte lui ferait perdre sa texture finement sablée. Enveloppez-la d'un film étirable et réservez-la une nuit au réfrigérateur afin qu'elle se détende, s'assouplisse, ne se craquelle pas lorsque vous l'étalerez et ne se rétracte pas pendant la cuisson.

Conservez la pâte au réfrigérateur en portions de poids variables selon l'usage. Abaissez-la au rouleau sans la retravailler.

POUR LES TARTES : découpez des disques de 22 cm de diamètre, posez-les sur plaques et réservez-les au réfrigérateur. Garnissez-en des moules beurrés de 17 cm de diamètre. Laissez-les 30 minutes au réfrigérateur ; piquez-les de nombreux coups de fourchette et laissez-les à nouveau 30 minutes au moins au réfrigérateur, tapissez-les de papier sulfurisé, remplissez-les de légumes secs ou de noyaux d'abricot, puis faites-les précuire à blanc. Retirez les noyaux au bout de 15 minutes. En principe, à ce stade, les fonds de tarte sont cuits. Si la pâte ne vous paraît pas assez cuite, laissez-les encore quelques petites minutes au four.

POUR LES TARTELEI1ES : détaillez des disques de 11 cm de diamètre et foncez-en des cercles de 8 cm de diamètre. Laissez-les 30 minutes au réfrigérateur ; piquez-les de nombreux coups de fourchette et laissez-les à nouveau 30 minutes au moins au réfrigérateur, tapissez-les de papier sulfurisé, remplissez-les de légumes secs ou de noyaux d'abricot, puis faites-les précuire à blanc. Retirez les noyaux au bout de 15 minutes. En principe, à ce stade, les fonds de tarte sont cuits. Si la pâte ne vous paraît pas assez cuite, laissez-les encore quelques petites minutes au four.

L'étuvée de pommes de dix heures à l'orange

À PRÉPARER DEUX JOURS À L'AVANCE

- le zeste de 1/2 orange
- 45 g de sucre semoule
- 23 g de beurre de La Viette fondu
- 1,125 kg de pommes calville blanc ou cox orange

Prélevez le zeste d'orange à l'aide d'un couteau zesteur ou d'une râpe. Frottez-le avec le sucre semoule. Préchauffez le four à 90°C. Faites fondre le beurre au bain-marie. Choisissez un plat à four de taille moyenne. Épluchez, coupez les pommes en deux, ôtez le cœur, les pépins, et tranchez-les en lamelles sans les séparer. Appuyez les demi-pommes avec la paume de la main avant d'en placer une première couche dans le plat. Avec un pinceau, badigeonnez légèrement les fruits de beurre fondu, saupoudrez du sucre aux zestes d'orange.

Recouvrez de demi-pommes tranchées et renouvelez l'opération, jusqu'à ce que vous ayez utilisé tous les fruits (ne faites pas plus de deux épaisseurs). Emballez bien hermétiquement dans du film étirable. Enfournez et laissez cuire dix heures.

Sortez le plat du four, laissez refroidir 3 heures et mettez le plat au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Retirez les quelques morceaux de beurre qui pourraient se trouver figés à la surface, égouttez dans une passoire, avant de préparer la tarte.

Le streusel au pavot

- 200 g de beurre de La Viette
- 200 g de sucre semoule
- 200 g de farine ordinaire
- 50 g de graines de pavot
- 120 g de poudre d'amande
- 4 g de fleur de sel

Coupez le beurre en cubes de 1,5 cm de côté ; mettez-le dans le bol du robot équipé d'une feuille, avec le sucre, le sel, la farine, les graines de pavot et la poudre d'amande. Mixez 30 secondes (pas plus longtemps, la préparation formerait une pâte) afin d'obtenir une grosse semoule, le streusel, que vous réservez sur une assiette au réfrigérateur.

La peau d'orange confite

- 1 orange
- 150 g d'eau
- 75 g de sucre
- 10 g de jus de citron
- 1/2 gousse de vanille

Coupez les deux extrémités de l'orange. À l'aide d'un couteau, détachez-en la peau, de haut en bas, en larges copeaux, en coupant en même temps 5 mm de pulpe. Faites blanchir ces zestes trois fois de suite : plongez-les dans une grande quantité d'eau bouillante ; faites-les bouillir 2 minutes, puis rincez-les à l'eau froide ; recommencez deux fois l'opération. Égouttez les zestes.

Préparez un sirop : mettez l'eau, le sucre, le jus de citron et la gousse de vanille dans une grande casserole ; portez à ébullition ; ajoutez les zestes, laissez-les cuire à feu doux, à couvert, pour préserver le moelleux, et à très petits frémissements pendant 1 h 30.

Débarrassez et laissez macérer une nuit avant de les égoutter sur un tamis pendant une heure.

Le mélange de pommes étuvées et de pommes crues

- 375 g de pommes Granny Smith avec la peau,
- coupées en cubes de 8 à 10 mm de côté
- 20 g de jus de citron
- 4 tours de moulin de poivre noir de Sarawak
- 1,125 kg de pommes étuvées froides

Égouttez les pommes étuvées pendant une bonne demi-heure. Mélangez délicatement avec les pommes crues assaisonnées.

Montage

- fonds de tarte précuits à blanc
- mélange de pommes
- streusel
- pommes Granny Smith
- peau d'orange confite
- QS de jus de citron
- QS de sucre glace

Dans un fond de tarte précuit aux trois quarts, garnissez à ras de mélange de pommes étuvées et de pommes crues. Parsemez la surface de streusel et faites cuire au four à 175-180°C, de 20 à 25 minutes pour les tartes et de 15 à 20 minutes pour les tartelettes, jusqu'à ce que le streusel soit doré. Retirez du four et laissez refroidir.

Coupez des pommes vertes avec leur peau, ainsi que les peaux d'oranges confites, en cubes de 5-6 mm de côté. Aspergez les pommes de jus de citron, mélangez à parts égales les pommes et les peaux d'oranges confites. Saupoudrez légèrement de sucre glace la surface de la tarte, disposez un petit tas de mélange de pommes et d'orange au centre.

Conservation

1 jour.

Boissons conseillées

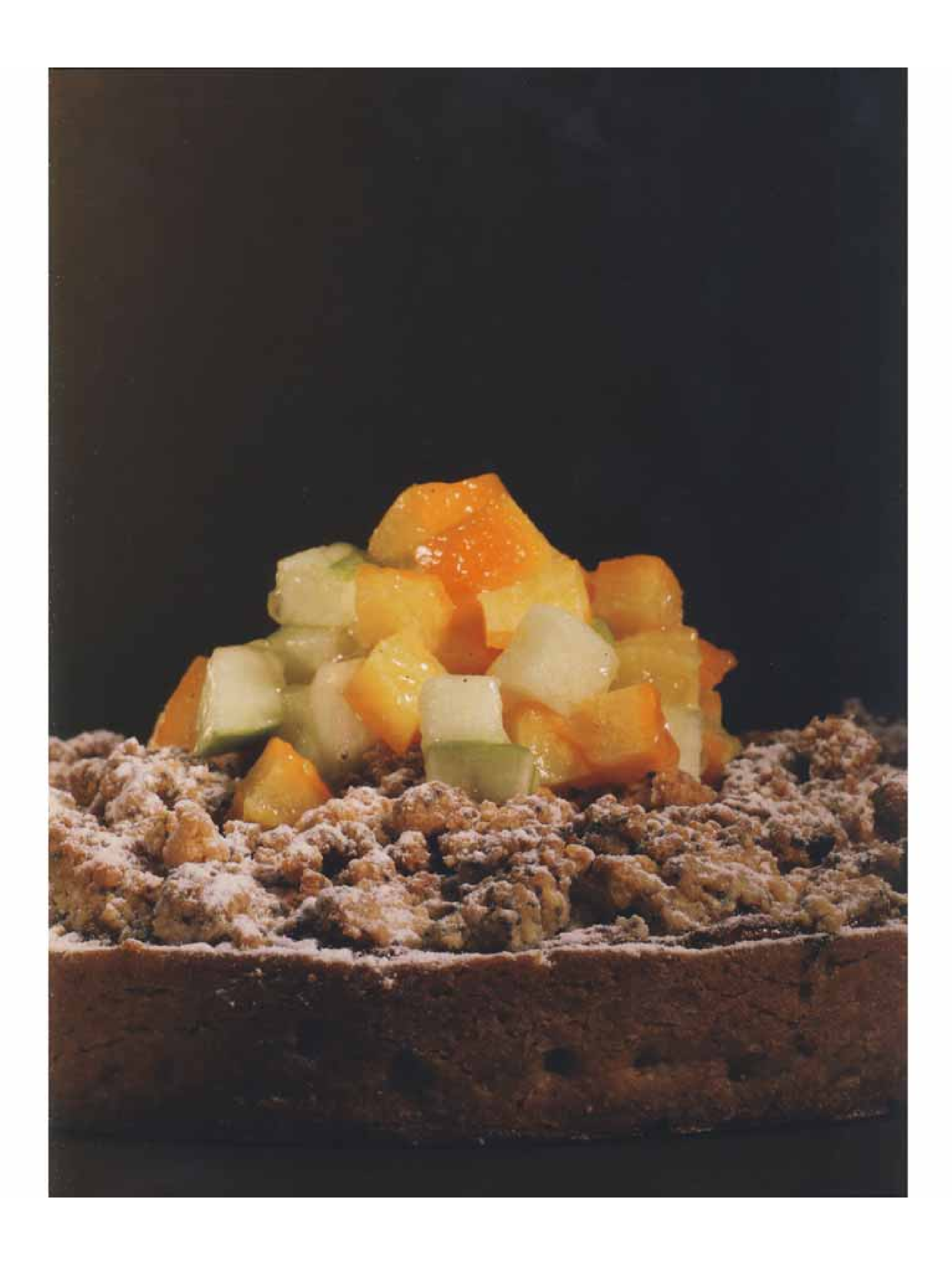
Vin cuit de Provence, thé Earl Grey.

Conseils de consommation

Gardez hors du réfrigérateur.

Notes, conseils et astuces

Le choix de la variété des pommes est important pour la tenue et le goût de l'étuvée. Une pomme acidulée s'impose : évitez la Golden



Tarte Mogador

Pour 4 tartes de 3 ou 4 personnes ou 20 tartelettes

Composition

- pâte sucrée
- biscuit chocolat sans farine au beurre
- biscuit macaron au chocolat
- ananas rôti
- cubes de gingembre confit
- ganache au chocolat au lait et fruit de la passion
- nappage exotique

Les fonds de pâte sucrée

- 315 g de beurre de La Viette
- 63 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre glace
- 0,5 g de vanille en poudre
- 126 g dœufs
- 2 g de fleur de sel de Guérande
- 526 g de farine ordinaire

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Gardez au réfrigérateur sous film étirable. Abaissez à 0,5 cm et détaillez des disques de 21 cm de diamètre pour les tartes et de 13 cm pour les tartelettes. Mettez-les sur plaque au réfrigérateur 30 minutes avant de foncer les tartes. Beurrez les cercles, foncez-les et coupez le surplus de pâte. Glissez les fonds au congélateur. Posez les fonds sur plaques noires recouvertes de papier sulfurisé, chemisez-les de papier aluminium. Remplissez-les de haricots secs et glissez-les dans un four à 170°C pour 25 à 30 minutes environ selon la taille. Retirez les haricots.

Le biscuit chocolat sans farine au beurre

- 55 g de beurre de La Viette
- 65 g de couverture amère 67 % (Valrhona)
- 25 g de sucre glace
- 4 g de poudre de cacao
- 31 g de jaune d'œuf
- 22 g d'ceuf
- 100 g de blancs d'œufs vieillis
- 37 g de sucre semoule

Faites tempérer le beurre. Faites fondre la couverture à 40°C. Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et la poudre de cacao à la feuille au batteur et faites légèrement foisonner. Incorporez la couverture en trois étapes afin d'éviter de faire fondre le beurre.

Montez au fouet au batteur, d'une part les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule en deux étapes (ne les montez pas trop fermes) et d'autre part les jaunes d'œufs et les œufs que vous ajoutez à la Maryse dans le mélange beurre, sucre glace, cacao en poudre et couverture ; terminez en incorporant délicatement les blancs d'œufs pour ne pas faire retomber votre appareil. POUR LES TARTES : dressez à la douille n° 9 des disques de 14 cm de diamètre. Faites cuire dans un four ventilé à 170°C pendant 22 minutes, débarrassez sur grille à la sortie du four. Le biscuit doit paraître sec (poids des disques ; 65 g). POUR LES PETITS GÂTEAUX : dressez à la douille n° 9 des disques de 4,5 cm de diamètre. Faites cuire dans un four ventilé à 170°C pendant 20 minutes ; débarrassez sur grille à la sortie du four.

L'appareil macaron au chocolat

- 660 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 120 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs vieillis
- 3 g de poudre de blanc d'œuf
- 2 g de colorant carmin (dosage suivant puissance)

Hachez la pâte de cacao et faites-le fondre à 45°C au bain-marie. Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre est à 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, et versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et ajoutez la pâte de cacao et le colorant. Incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pourtant, blancs frais) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

Dressage et cuisson

Dressez des macarons de 3 cm de diamètre avec une douille n° 11 sur plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuisson en four à air ventilé à 170°C pendant 9 à 10 minutes. Faites toujours cuire buée ouverte. Le temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur grille en acier inoxydable à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

La ganache au fruit de la passion et au chocolat au lait

- 138 g de beurre de La Viette
- 775 g de chocolat Jivara (Valrhona)
- 211 g de purée de fruit de la passion
- 52 g de sucre inverti Coupez le beurre en morceaux et laissez-le revenir à température ambiante ; hachez le chocolat très fin et faites-le fondre partiellement au bain-marie ou au four à micro-ondes. Dans une casserole, faites bouillir la purée de fruits et le sucre inverti.

Versez la moitié du liquide dans le chocolat semi-fondu ; mélangez avec une spatule en bois en partant du centre et en élargissant le mouvement petit à petit. Incorporez la moitié du restant ; mélangez. Versez la totalité et mélangez à nouveau. Lorsque la température du mélange est inférieure à 40°C, ajoutez le beurre, laissez-le fondre quelques instants et mélangez. Utilisez la ganache aussitôt qu'elle atteint la température de 35°C.

Le sirop à la vanille caramélisée

- 1 gousse de vanille
- 180 g de sucre semoule
- 8 lamelles de gingembre frais
- 6 grains pilés de piment de la Jamaïque
- 300 g d'eau
- 180 g de purée de banane
- 25 g de rhum agricole brun vieux
- 50 g de jus de citron

Fendez la vanille puis coupez-la en deux. Mettez le sucre dans une casserole ; laissez-le caraméliser à feu doux, sans y ajouter d'eau. Ne craignez pas de poursuivre sa cuisson jusqu'à ce qu'il prenne une couleur d'ambre foncé. C'est la seule façon d'obtenir un caramel qui ait du goût et ne soit pas sucré, mais il ne faut pas non plus qu'il brûle car il deviendrait irrémédiablement amer. Dans ce caramel idéal, ajoutez la vanille, les lamelles de gingembre et le piment de la Jamaïque ; cinq secondes plus tard, versez l'eau sur le caramel, pour le décuire. Portez à ébullition le sirop obtenu ; ajoutez la purée de bananes, puis le rhum et le jus de citron. Mélangez. Réservez au réfrigérateur.

L'ananas rôti caramélisé

- 2 ananas (de 750 g) mûr mais ferme
- sirop à la vanille caramélisée

Débarrassez l'ananas de sa peau à l'aide d'un couteau-scie ; coupez-le ; retirez le cœur ; couchez les morceaux dans un plat à rôtir ou un bac acier inoxydable, nappez de sirop puis glissez au four à 230°C. Faites cuire l'ananas 30 minutes, en l'arrosant souvent et en le tournant sur toutes ses faces. Laissez l'ananas refroidir. Égouttez-le pendant 1 heure avant de le couper en lamelles puis en bâtonnets. Réservez au réfrigérateur.

Le nappage exotique ■

- (voir recette page 565)

Assemblage

- fonds de pâte sucrée
- cubes de gingembre confit (90 par tarte soit 360 g et 10 par tartelette soit 200 g)
- ganache au chocolat au lait et fruit de la passion
- biscuit chocolat sans farine au beurre

Ajustez la taille du biscuit chocolat à l'aide d'un emporte-pièce. Garnissez le fond de pâte sucrée de ganache au chocolat au lait et fruit de la passion aux deux tiers de la hauteur. Parsemez généreusement de cubes de gingembre confit et recouvrez de ganache. Déposez le disque de biscuit au chocolat sans farine en l'appuyant, de sorte que la ganache remonte et arrive un peu en dessous du bord supérieur du fond de pâte sucrée.

Finition

bâtonnets d'ananas rôti caramélisé
- nappage exotique
- macaron chocolat Faites fondre le nappage exotique de manière à ce qu'il ne dépasse pas 45°C. Déposez les bâtonnets d'ananas rôtis en dôme sur le biscuit chocolat sans qu'il ne dépasse de celui-ci, nappez au nappage exotique et disposez les macarons au chocolat en couronne et à cheval sur les bâtonnets d'ananas.

Conseil de consommation

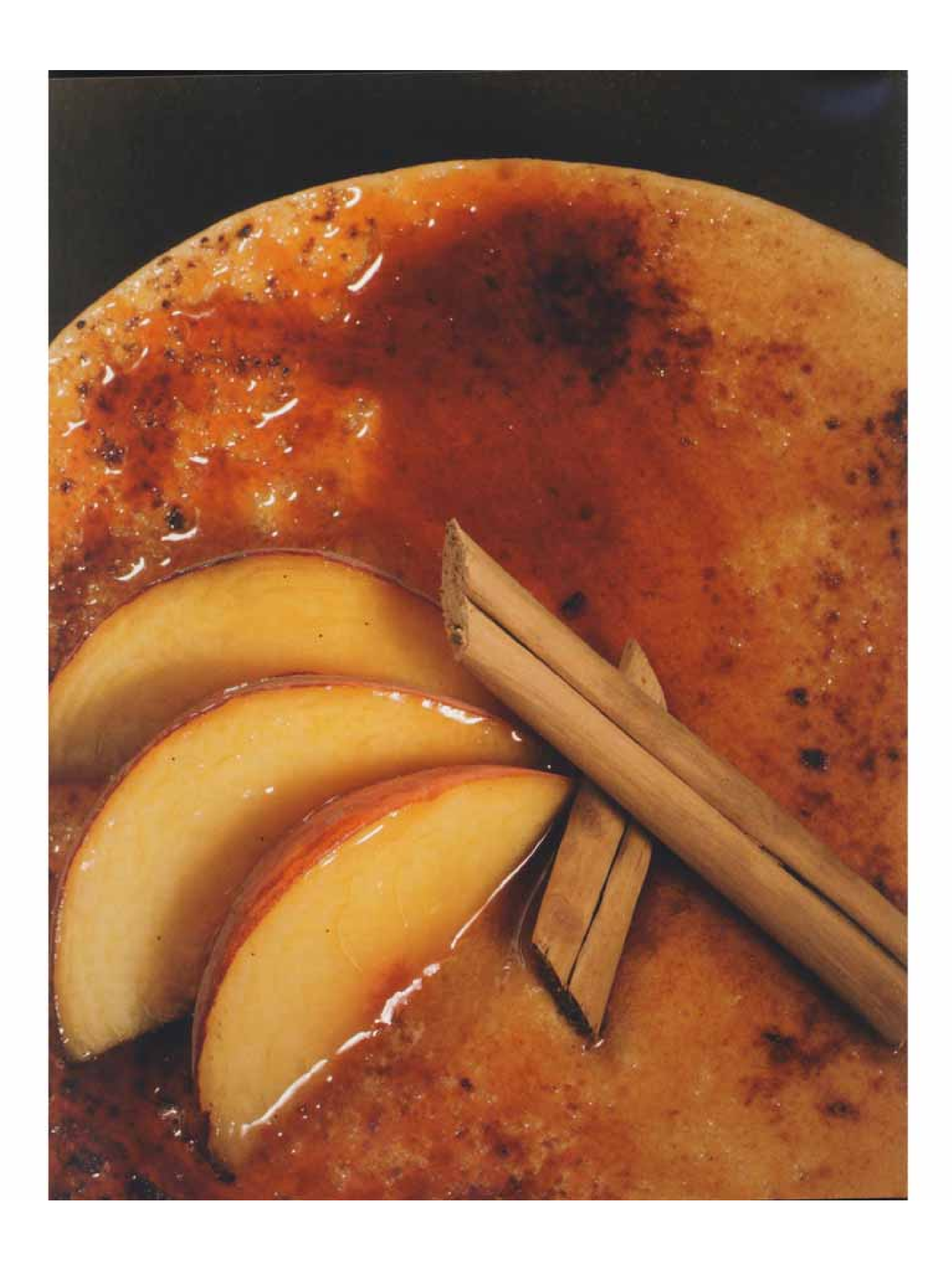
Sortez du réfrigérateur 30 minutes avant consommation.

Conservation

1 jour.

Boissons conseillées

Vieux rhum brun agricole, thé Earl Grey, eaux minérales



Tarte Maude

Pour 4 tartes de 3 ou 4 personnes ou 20 tartelettes

Composition

- pâte à foncer
- biscuit cuillère
- pêches poêlées
- crème Chiboust à la cannelle caramélisée

Les fonds de pâte à foncer

- 375 g de beurre de La Viette
- 10 g de fleur de sel
- 20 g de jaunes d'œufs
- 7,5 g de sucre semoule
- 100 g de lait frais entier
- 500 g de farine type 45

Malaxez le beurre pour le rendre homogène, ajoutez les ingrédients dans l'ordre en continuant de malaxer. Au moment d'ajouter la farine, ne malaxez que le minimum de temps de façon à avoir une pâte juste agglomérée. Stockez au frais.

ENTREMETS : abaissez au rouleau à 5 mm d'épaisseur et détaillez 4 disques de 23 cm de diamètre pour des cercles de 17 cm. Mettez-les sur plaque au réfrigérateur 30 minutes avant de foncer les tartes. Beurrez les cercles, foncez-les et faites une collerette. Glissez les fonds au congélateur. PETITS GÂTEAUX : abaissez au rouleau à 4 mm de d'épaisseur et détaillez 16 disques de 12 cm de diamètre pour des cercles de 8 cm. Mettez-les sur plaque au réfrigérateur 30 minutes avant de foncer les tartes. Beurrez les cercles, foncez-les et faites une collerette. Glissez les fonds au congélateur.

Cuisson

Posez les fonds sur des plaques noires recouvertes de papier sulfurisé, garnissez-les de caissettes sulfurisées pour les individuels ou des disques de papier et 24 cm de diamètres pour les grandes tailles, frangés. Remplissez-les de haricots secs et glissez-les dans un four à 170°C pour 18 minutes environ.

Le biscuit cuillère

- 30 g de farine pâtissière à biscuit
- 30 g de fécule de pomme de terre
- 85 g de blancs d'œufs
- QS de poudre de blanc d'œuf
- 55 g de sucre semoule
- 47 g de jaunes d'œufs
- 5 g de sucre inverti

Tamisez la farine et la fécule. Fouettez les blancs avec la poudre de blanc d'œuf et le sucre, jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Versez les jaunes mélangés avec le sucre inverti dans les blancs, laissez tourner encore quelques secondes et arrêtez le batteur.

Incorporez la farine et la fécule en soulevant délicatement la préparation avec une spatule.

ENTREMETS : dressez des disques de 14 cm de diamètre, en spirale, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 7. Glissez au four à 230-240°C pendant 10 à 12 minutes. Retirez du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier papier du biscuit.

PETITS GÂTEAUX : dressez des disques de 5 cm de diamètre, en spirale, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 7. Glissez au four à 230-240°C pendant 8 à 10 minutes. Retirez du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier papier du biscuit.

Le nappage exotique

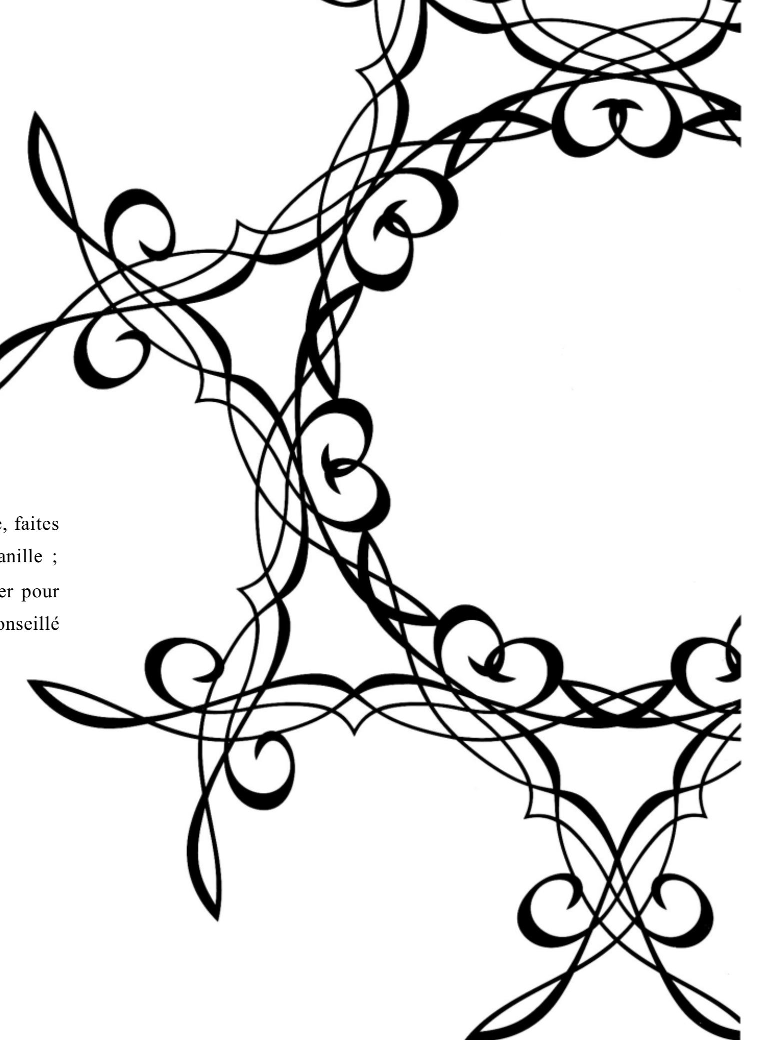
■ - (voir recette page 565)

La crème Chiboust à la cannelle caramélisée

- 50 g de sucre semoule
- 4 bâtons de cannelle de Ceylan brisés
- 400 g de lait frais entier
- 120 g de jaunes d'œufs
- 30 g de sucre semoule
- 30 g de Maïzena
- 8 g de gélatine feuille
- 240 g de blancs d'œufs
- 40 g de sucre semoule

Faites caraméliser à sec les 50 grammes de sucre avec les bâtons de cannelle brisés, déculsez avec le lait bouillant puis chinoisez et faites une crème pâtissière avec les jaunes d'œufs, les 30 grammes de sucre semoule et la Maïzena ; à la fin, incorporez la gélatine trempée, lavée, rincée et égouttée. Incorporez un quart des blancs montés dans la crème pâtissière encore bouillante mais hors du feu avant de verser ce mélange sur le restant des blancs montés avec les 40 grammes de sucre en mélangeant délicatement au fouet pour ne pas faire retomber la crème Chiboust ; garnissez aussitôt les cercles de 8 cm de diamètre pour les tartelettes individuelles et des cercles de 17 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur pour les tartes. Lissez à ras, glissez au surgélateur. Lorsque les cercles sont bien congelés, décerclez.

Ph 151



Les pêches poêlées

- 1/2 gousse de vanille Bourbon
- I kg de pêches fraîches
- 60 g de beurre de La Viette
- 60 g de sucre semoule

Fendez et grattez la gousse de vanille. Dénoyautez les fruits et coupez-les en gros morceaux de 2 cm de côté environ. Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez les pêches fraîches, le sucre semoule, la vanille ; poêlez les fruits à feu très vif et versez dans une plaque à débarrasser pour laisser refroidir. Si les pêches rendent beaucoup d'eau, il est conseillé d'égoutter le tout avant d'employer la préparation.

Montage, finition et décor

- fonds de pâte à foncer
- biscuit cuillère
- pêches poêlées
- disques de crème Chiboust congelés
- sucre semoule
- sucre glace
- pêches
- nappage exotique
- bâtons de cannelle

Fixez le disque de biscuit cuillère dans les fonds précuits à l'aide du nappage exotique, puis garnissez à ras avec les pêches poêlées et égouttées. Enfin déposez le disque de crème Chiboust à la cannelle caramélisée encore congelé.

Caramélisez les disques de crème Chiboust à la cannelle caramélisée à l'aide d'un fer à caraméliser électrique avec un peu de sucre semoule puis terminez au sucre glace pour obtenir une belle coloration caramel.

PETITS GÂTEAUX : décorez avec deux lamelles de pêches nappées au nappage exotique et un morceau de bâton de cannelle.

ENTREMETS : décorez avec 5 quartiers de pêches nappés au nappage exotique et deux morceaux de bâton de cannelle.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

Consommez le jour même.

Notes, conseils et astuces

Préférez la cannelle de Ceylan à celle de Chine : son goût est très subtil et délicat ; son arôme plus suave

Tarte Garance





Pour 4 tartes de 3 ou 4 personnes ou 20 tartelettes

Composition

- pâte à foncer
- figues rôties
- framboises fraîches
- biscuit cuillère
- crème Chiboust à la cannelle caramélisée

Les fonds de pâte à foncer

- 225 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 6 g de fleur de sel
- 12 g de jaune d'œuf
- 5 g de sucre semoule
- 60 g de lait frais entier
- 300 g de farine type 55

Malaxez le beurre pour le rendre homogène, puis ajoutez les ingrédients dans l'ordre en continuant de malaxer. Au moment d'ajouter la farine, ne malaxez que le minimum de temps, de façon à avoir une pâte juste agglomérée. Stockez au frais.

Abaissez la pâte à 0,4 cm, puis piquez et détaillez des disques de 13 cm pour les tartelettes ou des disques de 24 cm de diamètre pour les tartes. Mettez les abaisses au frais pendant 30 minutes avant de foncer les tartes. Foncez en cercles inox beurrés de 8 cm de diamètre pour les tartelettes et de 17 cm de diamètre pour les tartes. Faites une collerette. Glissez les fonds au congélateur. Plaquez les fonds sur plaques noires recouvertes de papier sulfurisé, garnissez-les de caissettes sulfurisées ou de disques de papier sulfurisé de 14 cm de diamètre pour les tartelettes et de 24 cm de diamètre pour les tartes. Remplissez-les de haricots secs et glissez-les dans un four à 170°C pour 18 minutes environ.

Les disques de biscuit à la cuillère

- 42 g de farine type 55
- 42 g de fécule de pomme de terre
- 119 g de blancs d'œufs
- 1,4 g de poudre de blancs d'œufs
- 77 g de sucre semoule
- 66 g de jaune d'œufs
- 7 g de sucre inverti

Tamisez la farine et la fécule. Fouettez les blancs avec la poudre de blanc d'œuf et le sucre, jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Versez les jaunes avec le sucre inverti dans les blancs, laissez tourner encore quelques secondes. Incorporez la farine et la fécule en soulevant la préparation avec une spatule. TARTES : sur une feuille de papier sulfurisé, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 7, dressez des disques de 14 cm de diamètre, en spirale. Glissez au four entre 230 et 240°C pendant 10 à 12 minutes. Retirez du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier papier du biscuit.

TARTELETTES : sur une feuille de papier sulfurisé, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 7, dressez des disques de 5 cm de diamètre, en spirale. Glissez au four entre 230 et 240°C pendant 8 à 10 minutes. Retirez du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier papier du biscuit.

Les figues rôties

POUR LES TARTES :

- 60 g de beurre de La Viette
- 40 g de sucre
- 1 kg de figues coupées

POUR LES TARTELETTES :

- 45 g de beurre de La Viette
- 30 g de sucre
- 720 g de figues coupées

Préchauffez le four à 230°C. Tranchez les figues en quartiers, répartissez-les sur une plaque antiadhésive, aspergez-les de beurre fondu et saupoudrez-les de sucre. Enfournez et laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une texture fondante ; laissez refroidir. Si les figues rendent beaucoup d'eau, il est conseillé d'égoutter le tout avant d'employer la préparation.

Le nappage exotique

- 250 g d'eau
- le zeste de 1/4 d'orange
- le zeste de 1/4 de citron
- 1/4 de gousse de vanille Bourbon
- 100 g de sucre semoule
- 10 g de pectine NH
- 10 g de jus de citron
- 2 feuilles de menthe grossièrement hachées

Chauffez à 45°C l'eau, les zestes et la vanille. Ajoutez le sucre semoule et portez à ébullition durant 2 à 3 minutes. Retirez du feu, ajoutez le jus de citron et la menthe, laissez infuser 30 minutes avant de chinoiser toute la préparation. Stockez au frais.

La crème Chiboust à la cannelle caramélisée

POUR LES TARTES :

- 65 g de sucre semoule
- 5 bâtons de cannelle de Ceylan brisés
- 520 g de lait frais entier
- 156 g de jaunes d'œufs
- 39 g de sucre semoule
- 39 g de Maïzena
- Il g de gélatine feuille
- 312 g de blancs d'œufs
- 52 g de sucre semoule

POUR LES TARTELETTES :

- 55 g de sucre semoule
- 4 bâtons de cannelle de Ceylan brisés
- 440 g de lait frais entier
- 132 g de jaunes d'œufs
- 33 g de sucre semoule
- 33 g de Maïzena
- 9 g de gélatine feuille
- 264 g de blancs d'œufs
- 44 g de sucre semoule

Faites caraméliser à sec la première pesée de sucre avec les bâtons de cannelle brisés, décuisez avec le lait bouillant puis chinoisez et faites une crème pâtissière en mélangeant les jaunes d'œufs, la deuxième pesée de sucre semoule et la Maïzena ; à la fin, incorporez la gélatine trempée, lavée, rincée et égouttée. Montez les blancs en y ajoutant peu à peu la dernière pesée de sucre. Incorporez un quart des blancs montés dans la crème pâtissière hors du feu avant de verser ce mélange sur le restant des blancs montés et de mélanger délicatement au fouet à blancs pour ne pas faire retomber la crème Chiboust. Garnissez aussitôt les cercles de 8 cm de diamètre pour les tartelettes individuelles et, des cercles de 17 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur pour les tartes ; lissez à ras, glissez au surgélateur. Lorsque les cercles sont bien congelés, décerclez et stockez au congélateur.

Montage, finition et décor

- figues rôties
- framboises fraîches
- sucre semoule
- sucre glace
- figues fraîches
- framboises
- nappage exotique
- bâtons de cannelle

Dans les fonds de pâte à foncer, disposez un disque de biscuit cuillère (sans l'imbiber) et recouvrez généreusement de figues rôties égouttées et de framboises fraîches. Posez un second cercle de même dimension que le premier, garnissez de crème Chiboust et lissez à ras avec la palette. Glissez au congélateur pour 30 minutes.

Retirez les cercles avant de caraméliser les tartes à l'aide d'un fer à caraméliser électrique avec du sucre semoule puis terminez au sucre glace pour obtenir une belle coloration du caramel.

TARTES : décorez avec une figue entière tranchée en 8 ou 10 (suivant la grosseur) nappée au nappage exotique, quelques framboises entières et un morceau de bâton de cannelle.

TARTELETTES : décorez avec 1 quartier de figue nappé au nappage exotique, une framboise et un morceau de bâton de cannelle.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

Consommez le jour même.

Notes, conseils et astuces

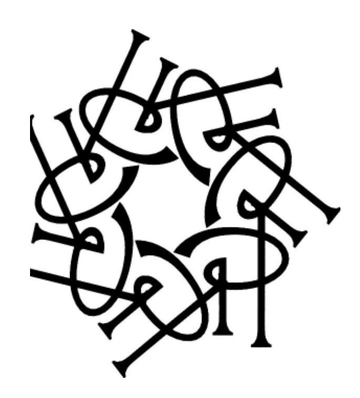
Préférez la cannelle de Ceylan à celle de Chine : très subtil, son goût est délicat et son arôme plus suave.



chocolats







Notes générales sur les bonbons de chocolat

Précision sur la fabrication des ganaches

Faites toujours bouillir les ingrédients liquides à couvert afin de ne pas diminuer le pourcentage d'humidité de la recette, ce qui risquerait d'en déstabiliser l'équilibre.
Si vous utilisez le Stephan sous vide, n'effectuez jamais de mélange lorsque vous réalisez le vide d'air dans le bol de l'appareil, ce qui aurait pour conséquence d'assécher la ganache.

Conseils de consommation

Le chocolat est source des plus grands plaisirs. C'est un produit frais, donc fragile. Pour cette raison, il mérite la plus grande attention.
Je souhaite que l'enrobage de nos bonbons de chocolat soit fin, sans être toutefois ultra-fin comme le voudrait la tendance actuelle. L'enrobage apporte un contraste de texture, contribue au goût et à l'équilibre d'un bonbon de chocolat et doit être présent.

Nos chocolats, confectionnés exclusivement avec des ingrédients frais, contiennent peu de sucre. Ils gardent toutes leurs qualités et toute leur fraîcheur s'ils sont conservés à une température entre 15 et 18°C, à l'abri des odeurs et de l'humidité.
Si, malgré tout, ils doivent être entreposés au réfrigérateur, nous conseillons de les mettre en boîte et de les envelopper soigneusement dans un film étirable puis, avant la dégustation, de les laisser au moins 2 heures à température ambiante, dans leur emballage, afin d'éviter qu'une condensation ne se forme à la surface.

Conservation

Conservez les bonbons de chocolat à 14°C pour le stockage en froid positif.

Tablette Tout-Paris

Pour 30 tablettes fourrées

Composition

- ganache mousseuse au caramel
- éclats de riz soufflé caramélisé
- couverture Extra-Bitter (Valrhona)

Le riz soufflé caramélisé

- 60 g de sucre semoule
- 20 g d'eau
- 45 g de riz soufflé
- 1 g d'épices à pain d'épice
- le zeste d'une demie orange haché fin

Faites cuire le sucre, le zeste et l'eau à 118°C, versez-les sur riz soufflé chauffé et faites sabler, puis caraméliser. Ajoutez les épices à pain d'épice. Étalez sur une plaque pour laisser refroidir.

La ganache mousseuse au caramel

- 225 g de sucre semoule
- 65 g de beurre demi-sel
- 185 g de crème liquide
- 190 g de beurre de La Viette
- 125 g de couverture Caraque (Valrhona)
- 300 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 65 g de Végétaline
- 100 g de riz soufflé caramélisé

Réalisez un caramel à sec cuit à 209°C ; décuisez avec le beurre demi-sel et la crème chauffée.

MÉTHODE MÉCANIQUE

Dans le bol du Stephan, versez la couverture Jivara fondu à 45°C et la couverture Caraque hachée Stephan, puis introduisez le caramel en trois fois, émulsionnez une minute entre chaque opération. Retirez le couvercle et ajoutez le beurre tempéré et la Végétaline, et mixez deux minutes. Débarrassez en candissoir et réservez trois heures au réfrigérateur. Faites foisonner la ganache au caramel au Stephan, puis ajoutez le riz soufflé caramélisé, mélangez le moins possible.

NB : Faites toujours bouillir la crème à couvert afin de ne pas diminuer le pourcentage d'humidité qui pourrait déstabiliser l'équilibre de la recette. N'effectuez jamais de mélange en même temps que vous réalisez le vide d'air. Cela a pour conséquence d'assécher la ganache.

MÉTHODE MANUELLE

Faites fondre partiellement les couvertures. Versez le caramel en 3 opérations successives, en mélangeant entre chaque. Ajoutez le beurre et la végétaline tempérés en morceaux, mélangez de manière à rendre la préparation homogène.

Versez en candissoire ou dans une bassine inox et réservez 3 heures au réfrigérateur.

Mettez la ganache dans la cuve du robot munie d'une palette, mélangez, faites mousser pendant 2-3 minutes. Ajoutez le riz soufflé caramélisé, mélangez à nouveau, le moins possible. Utilisez aussitôt.

Moulage des tablettes

- QS de ganache mousseuse au caramel et aux éclats de riz soufflé
- QS de couverture Extra Bitter (Valrhona)
- QS de couverture Jivara (Valrhona) Utilisez des moules à tablette standard (7,5 x 15,5 cm). Prenez soin, au préalable, de bien les essuyer à l'aide d'un morceau de coton. Tempérez les moules à 22°C.

Réalisez dans les moules de fines lignes de chocolat au lait tempéré avec un cornet bien parallèles, dans le sens de la largeur. Dès que les lignes ont figé, moulez la couverture à la louche, tapotez légèrement les bords des moules avec le manche d'un triangle pour faire remonter à la surface d'éventuelles bulles d'air, puis retournez sur grille afin que s'écoule le maximum de couverture. Dès que le chocolat commence à figer, ébarbez les moules à ras. Laissez cristalliser et garnissez de ganache mousseuse au caramel et au riz soufflé caramélisé à 2 mm du bords des moules. Laissez cristallisez les tablettes 24 heures à 16°C avant de sceller les tablettes avec de la couverture à point. Laissez figer les tablettes à 16°C ; il est conseillé de procéder au démoulage après 24 heures de cristallisation. Procédez directement à l'emballage.

Stockage

Conservez les tablettes à 16°C et à l'abri de l'humidité.

Conservation

2 semaine

Tablette de chocolat amer aux éclats de fève cacao

Pour environ 10 tablettes

Composition

– éclats de fève de cacao torréfiés
– couverture Fortissima 75 % de cacao (Pralus)

Les éclats de fèves de cacao torréfiés

Versez les éclats de fèves sur une plaque en une seule couche et faites les griller au four à 165-170°C pendant 10 minutes. Réservez-les dans une boîte hermétique.

Moulage des tablettes

- 1 kg de couverture de chocolat Fortissima 75 % de cacao (Pralus) à point
– 100 g d'éclats de fèves de cacao (Valrhona)

Utilisez des moules à tablettes standard (7,5 x 15,5 cm). Prenez soin, au préalable, de bien les essuyer à l'aide d'un morceau de coton. Tempérez les moules à 22°C.
Incorporez les éclats de fève dans la couverture à point.
Moulez la couverture à la louche, tapotez légèrement les bords des moules avec le manche d'un triangle pour faire remonter d'éventuelles bulles d'air à la surface, puis lissez à ras.
Laissez figer les tablettes à 18°C. Il est conseillé de procéder au démoulage au bout de 24 heures de cristallisation. Procédez directement à l'emballage.

Stockage

Conservez à 16°C les tablettes à l'abri de l'humidité.

Conservation

Six mois

Tablette Sensation

Pour 30 tablettes fourrées

Composition

– praliné feuilleté
– couverture Extra-Bitter (Valrhona)

Le praliné feuilleté

- 820 g de praliné amandes 60/40 (Valrhona)
– 100 g de beurre de cacao
– 275 g de pailleté feuilletine (Éclats d'or Valrhona)
– 50 g d'amandes hachées grillées

Faites griller les amandes hachées 15 minutes au four à 170°C bien étalées sur des plaques ; laissez refroidir.

MÉTHODE MÉCANIQUE

Versez le praliné avec le beurre de cacao chauffé à 40°C dans le bol du Stephan, émulsionnez 2 minutes. Ajoutez le pailleté feuilletine et les amandes hachées grillées, et faites tourner 15 secondes. Faites refroidir la préparation et abaissez dès qu'il atteint la température de 27°C. Utilisez aussitôt. NB : utilisez le circuit de chauffe du bain-marie pour refroidir en plaçant des glaçons dans la réservoir de celui-ci.

MÉTHODE MANUELLE

Dans une bassine versez le praliné et le beurre de cacao fondus à 40°C environ. Mélangez intimement. Ajoutez le pailleté feuilletine et les amandes hachées grillées, mélangez le tout. Dans un bain-marie de glaçons, faites refroidir la préparation en mélangeant doucement jusqu'à atteindre 27°C. Moulez aussitôt.

Moulage des tablettes

- QS de couverture Extra-Bitter (Valrhona)
- QS de praliné feuilleté

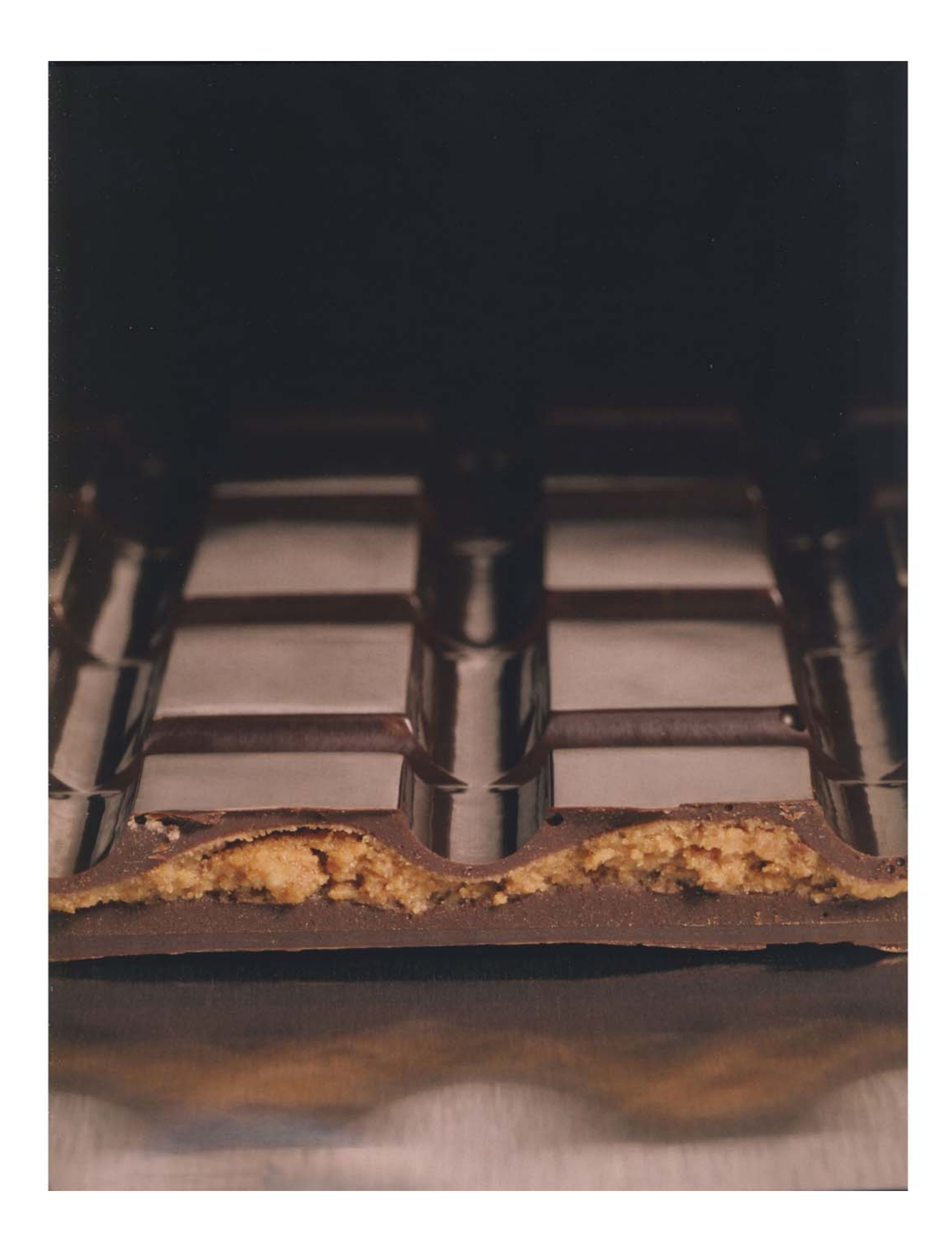
Utilisez des moules à tablette standard (7,5 x 15,5 cm). Prenez soin, au préalable, de bien les essuyer à l'aide d'un morceau de coton. Tempérez les moules à 22°C. Moulez la couverture à la louche, tapotez légèrement les bords des moules avec le manche d'un triangle pour faire remonter d'éventuelles bulles d'air à la surface, puis retournez les moules sur une grille afin que s'écoule le maximum de couverture. Dès que le chocolat commence à figer, ébarbez les moules à ras. Laissez cristalliser et garnissez de praliné feuilleté à 2 mm du bord supérieur des moules.
Laissez cristalliser les tablettes 24 heures à 16°C avant de les sceller avec la couverture à point.
Laissez figer les tablettes à 16°C. Il est conseillé de procéder au démoulage au bout de 24 heures de cristallisation. Procédez directement à l'emballage.

Stockage

Conservez les tablettes à 16°C et à l'abri de l'humidité.

Conservation

2 semaines



Tablette Mathilda

Pour 30 tablettes

Composition

- praliné amande au zeste de citron
- éclats d'amandes grillées
- couverture Jivara

Le praliné amandes maison

- 200 g d'amandes émondées
- 35 g d'eau
- 125 g de sucre semoule
- 1 gousses de vanille usagées séchées

Étalez les amandes sur une plaque en une seule couche, et faites-les griller 20 minutes au four à 170°C. Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau à 121°C. Versez le sucre cuit sur les gousses de vanille usagées concassées et les amandes grillées tièdes ; faites sabler et caraméliser à feu moyen. Débarrassez sur une plaque antiadhésive pour laisser refroidir. Concassez grossièrement, et passez à la broyeuse ou au Robot-Coupe de manière à obtenir une pâte. Cette pâte doit avoir des aspérités et ne pas être broyée trop finement. Stockez au frais.

Les amandes hachées grillées

■ -150 g d'amandes hachées

Faite griller les amandes hachées à 170°C pendant 15 minutes sur plaques bien à plat ; laissez refroidir.

Le praliné au citron

- 300 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 710 g de praliné amandes 60/40 (Valrhona)
- 100 g de praliné amandes maison
- 20 g de zestes de citron
- 40 g de beurre de La Viette
- 125 g d'amandes hachées grillées

Hachez la couverture Jivara et chauffez-la à 45°C.
Dans le bol du Stephan, versez les pralinés, les zestes de citron et la couverture Jivara, mixez 2 minutes. Ajoutez le beurre tempéré, mixez 2 minutes. Incorporez les éclats d'amandes et mixez quelques secondes. Faites refroidir l'appareil à 27°C et moulez aussitôt.

Moulage des tablettes

■ - QS de couverture au lait

Utilisez des moules à tablettes standard (7,5 x 15,5 cm). Prenez soin, au préalable, de les essuyer à l'aide d'un morceau de coton. Tempérez les moules à 22°C.
Moulez la couverture à la louche, tapotez légèrement les bords des moules avec le manche d'un triangle pour faire remonter à la surface d'éventuelles bulles d'air puis retournez sur une grille afin de laisser écouler le maximum de couverture. Dès que le chocolat commence à figer, ébarbez les moules à ras. Laissez cristalliser et garnissez de praliné au citron à 2 mm du bord des moules. Laissez cristalliser les tablettes 24 heures à 16°C avant de les sceller avec de la couverture à point. Laissez figer à 16°C ; il est conseillé de procéder au démoulage au bout de 24 h de cristallisation.
Procédez directement à l'emballage.

Stockage

Conservez les tablettes à l'abri de l'humidité à 16°C.

Conseil de consommation

Sortir du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Conservation

1 mois

Tablette Mogador

Pour 30 tablettes fourrées

Composition

- ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion
- couverture Jivara (Valrhona)

La ganache au fruit de la passion

- 288 g de purée de fruit de la passion
- 80 g de sucre inverti
- 790 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 186 g de beurre de La Viette

MÉTHODE MÉCANIQUE

Faites bouillir à couvert la purée de fruit de la passion avec le sucre inverti. Hachez la couverture Jivara et faites-la fondre à 45°C ; versez-la dans le bol du Stephan, faites le vide d'air (entre 70 et 80 bars), introduisez en trois fois, par aspiration, la purée de fruit de la passion à ébullition, émulsionnez pendant 1 minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ouvrez progressivement la valve pour éviter un retour d'air, puis retirez le couvercle. Ajoutez le beurre bien froid, faites à nouveau le vide d'air du bol du Stephan et mixez pendant 2 minutes. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, moulez-la aussitôt.

MÉTHODE MANUELLE

Hachez la couverture. Faites bouillir la purée de fruit à couvert avec le sucre inverti.

Faites fondre la couverture hachées à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique.

Versez la purée de fruit bouillante sur la couverture fondue, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air). Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux ; continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, moulez-la aussitôt.

Moulage des tablettes

- QS de couverture Jivara à point (Valrhona)
- QS de ganache au fruit de la passion

Utilisez des moules à tablette standard (7,5 x 15,5 cm). Prenez soin, au préalable, de bien les essuyer à l'aide d'un morceau de coton. Tempérez moules à 22°C.

Moulez la couverture à la louche, tapotez légèrement les bords des moules avec le manche d'un triangle pour faire remonter d'éventuelles bulles d'ail à la surface, puis retournez les moules sur une grille afin que s'écoule le maximum de couverture. Dès que le chocolat commence à figer, ébarbez les moules à ras. Laissez cristalliser et garnissez de ganache à 2 mm du bord supérieur des moules.

Laissez cristalliser les tablettes 24 heures à 16°C avant de les sceller avec la couverture à point.

Laissez figer les tablettes à 16°C. Il est conseillé de procéder au démoulage au bout de 24 heures de cristallisation. Procédez directement à l'emballage.

Stockage

Conservez les tablettes à 16°C et à l'abri de l'humidité.

Conservation

2 semaines

Tablette Plénitude

Pour 30 tablettes fourrées

Composition

- ganache mousseuse au caramel
- couverture Extra-Bitter (Valrhona)

La ganache mousseuse au caramel

- 185 g de crème liquide
- 125 g de couverture Caraque (Valrhona)
- 300 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 225 g de sucre semoule
- 65 g de beurre demi-sel
- 190 g de beurre de La Viette
- 65 g de Végétaline

Faites bouillir la crème à couvert. Hachez les couvertures et faites fondre la couverture Jivara à 45°C.

Réalisez un caramel à sec cuit à 209°C ; décuisez-le avec le beurre demi-sel et la crème chauffée.

MÉTHODE MÉCANIQUE

Dans le bol du Stephan, versez la couverture Jivara fondue et la couverture Caraque hachée, puis introduisez le caramel en trois fois, émulsionnez 1 minute entre chaque opération. Retirez le couvercle et ajoutez le beurre tempéré et la Végétaline, et mixez 2 minutes. Débarrassez en candissoir et réservez 3 heures au réfrigérateur. Faites foisonner la ganache au caramel au Stephan.

MÉTHODE MANUELLE

Faites fondre partiellement les couvertures. Versez le caramel en 3 opérations successives, en mélangeant entre chaque. Ajoutez le beurre et la végétaline tempérés en morceaux, mélangez de manière à rendre la préparation homogène.

Versez en candissoire ou dans une bassine inox et réservez 3 heures au réfrigérateur.

Mettez la ganache dans la cuve du robot munie d'une palette, mélangez, faites mousser pendant 2-3 minutes. Utilisez aussitôt.

Moulage des tablettes

- ganache mousseuse au caramel
- couverture Extra-Bitter à point (Valrhona)
- couverture Jivara à point (Valrhona)

Utilisez des moules à tablette standard (7,5 x 15,5 cm). Prenez soin, au préalable, de bien les essuyer à l'aide d'un morceau de coton. Tempérez les moules à 22°C.

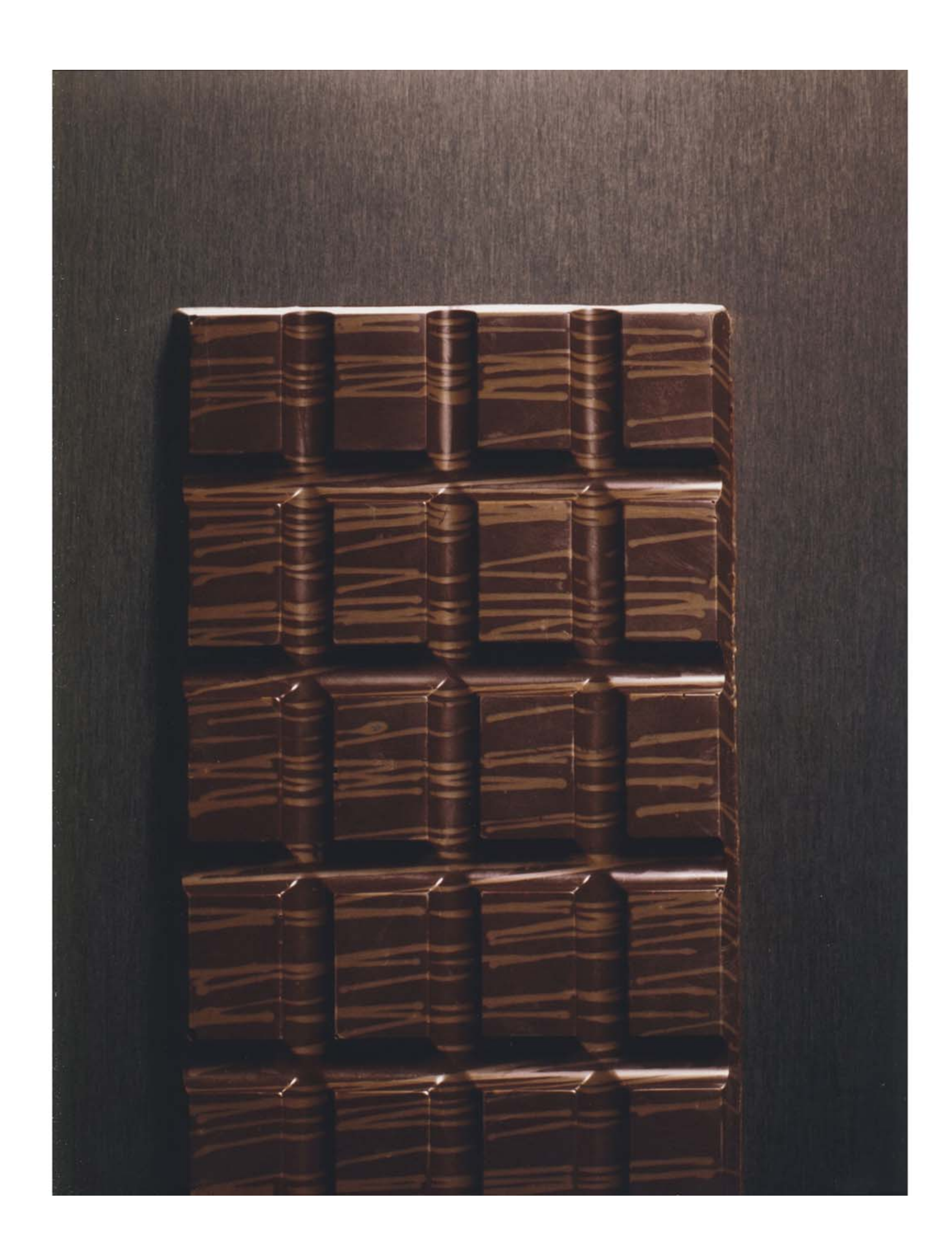
Réalisez dans les moules de fines lignes de chocolat au lait tempéré avec un cornet bien parallèles, dans le sens de la largeur. Dès que les lignes ont figé, moulez la couverture à la louche, tapotez légèrement les bords des moules avec le manche d'un triangle pour faire remonter à la surface d'éventuelles bulles d'air, puis retournez sur grille afin que s'écoule le maximum de couverture. Dès que le chocolat commence à figer, ébarbez les moules à ras. Laissez cristalliser et garnissez de ganache mousseuse au caramel à 2 mm du bord supérieur des moules. Laissez cristallisez les tablettes 24 heures à 16°C avant de sceller les tablettes avec de la couverture à point. Laissez figer les tablettes à 16°C ; il est conseillé de procéder au démoulage après 24 heures de cristallisation. Procédez directement à l'emballage.

Stockage

Conservez les tablettes à 16°C et à l'abri de l'humidité.

Conservation

2 semaines



Tablette Azur

Pour environ 12 tablettes

Composition

- ganache au chocolat et au yuzu
- éclats de pamplemousse confit
- couverture extra-bitter

La ganache au chocolat et au yuzu

- 85 g de couverture Caraque 58 ^{0}/o de cacao (Valrhona)
- 165 g de couverture Manjari 64 ^{0}/0 de cacao (Valrhona)
- 175 g de crème liquide UHT
- 15 g de sucre inverti
- 40 g de jus de yuzu (ou, à défaut, de jus de citron vert)
- 55 g de beurre de La Viette
- 50 g de cubes de pamplemousse confit de 3 à 4 mm de côté

MÉTHODE MÉCANIQUE

Hachez les couvertures Caraque et Manjari. Faites bouillir la crème avec le sucre inverti. Faites chauffer le jus de yuzu à 60°C à couvert.
Déposez les couvertures Caraque et Manjari hachées dans le bol du Stephan, faites le vide d'air (entre 70 et 80 bars), introduisez en deux fois, par aspiration, la crème à ébullition ; puis introduisez de la même manière le jus de yuzu chauffé. Émulsionnez pendant 1 minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ouvrez la valve progressivement afin d'éviter un retour d'air, retirez le couvercle. Ajoutez le beurre bien froid, faites le vide d'air du bol du Stephan et mixez 2 minutes. Incorporez les cubes de pamplemousse et mixez quelques secondes. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, moulez-la aussitôt.

MÉTHODE MANUELLE

Hachez les couvertures Caraque et Manjari. Faites bouillir la crème à couvert avec le sucre inverti. Faites chauffer à couvert le jus de yuzu à 60°C. Faites fondre les couvertures hachées à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique.
Versez la crème bouillie puis le jus de yuzu chauffé sur les couvertures fondues, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air).
Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et les cubes de pamplemousse ; continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, moulez-la aussitôt.

Moulage des tablettes

- QS de couverture Extra-Bitter 61 ^{0}/o de cacao (Valrhona) - QS de ganache au chocolat et au yuzu (voir ci-dessus) Utilisez des moules à tablette standard (7,5 x 15,5 cm). Prenez soin, au préalable, de bien les essuyer à l'aide d'un morceau de coton. Tempérez les moules à 22°C.

Moulez la couverture à la louche, tapotez légèrement les bords des moules avec le manche d'un triangle pour faire remonter d'éventuelles bulles d'air à la surface, puis retournez les moules sur une grille afin que s'écoule le maximum de couverture. Dès que le chocolat commence à figer, ébarbez les moules à ras. Laissez cristalliser et garnissez de ganache au chocolat et au yuzu à 2 mm du bords des moules.
Laissez cristalliser les tablettes 24 heures à 16°C avant de les sceller avec la couverture à point.
Laissez figer les tablettes à 16°C. Il est conseillé de procéder au démoulage au bout de 24 heures de cristallisation. Procédez directement à l'emballage.

Stockage

Conservez les tablettes à 16°C et à l'abri de l'humidité.

Conservation 2 semaines

Absolument Chocolat au lait

Pour 1 cadre (40 x 40 cm) de ganache au fruit de la passion

et 1 cadre (40 x 40 cm) de praliné au zeste de citron et au craquelin, le tout composant 1 plaque d'Absolument chocolat au lait

Composition

– praliné amandes au zeste de citron et au craquelin
– ganache au fruit de la passion
– enrobage de chocolat au lait

Le praliné amandes maison

- 540 g d'amandes émondées
– 350 g de sucre semoule
– 10 cl d'eau
– 3 gousses de vanille usagées séchées Étalez les amandes sur une plaque en une seule couche, glissez-les dans un four préchauffé à 170°C et faites-les griller pendant 20 minutes. Laissez tiédir.

Pendant ce temps, dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau à 121°C. Ajoutez au sucre cuit les gousses de vanille usagées et les amandes tièdes légèrement grillées ; faites sabler hors du feu et caraméliser sur feu moyen. Débarrassez le tout sur une plaque antiadhésive et laissez refroidir. Une fois le praliné refroidi, concassez-le grossièrement, puis passez-le à la broyeuse ou au robot de manière à obtenir une pâte. Cette pâte ne doit être broyée trop finement : elle doit garder des aspérités. Stockez-la au frais.

Les amandes hachées grillées

■ - 200 g d'amandes hachées

Étalez les amandes hachées bien à plat sur une plaque ; faites-les griller 15 minutes au four à 170°C. Laissez refroidir.

Le praliné au zeste de citron

– 360 g de couverture Jivara (Valrhona)
– 855 g de praliné amandes 60/40 (Valrhona)
– 120 g de praliné amandes maison (voir ci-dessus)
– 25 g de zestes de citron frais finement râpés
– 50 g de beurre de La Viette à température ambiante

MÉTHODE MÉCANIQUE

Faites fondre la couverture Jivara à 45°C. Dans le bol du Stephan, versez les deux pralinés, les zestes de citron et la couverture Jivara. Mixez 2 minutes. Ajoutez le beurre, mixez 2 minutes. Faites refroidir l'appareil à 27°C et abaissez aussitôt.

MÉTHODE MANUELLE

Faites fondre la couverture Jivara à 45°C. Dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille, versez les deux pralinés, les zestes de citron et la couverture Jivara fondue. Mélangez soigneusement, ajoutez le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Faites refroidir l'appareil à 27°C et abaissez aussitôt.

Abaissage

- 1,380 kg de praliné au citron par cadre
• - amandes hachées grillées (voir ci-dessus)

Recouvrez de papier guitare une plaque en acier inoxydable de 40 cm de côté. Posez-y un cadre de 10 mm de hauteur. Il n'est pas nécessaire de fixer le papier guitare sur la plaque en inox. Versez la préparation dans le cadre, étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une raplette pour finir d(l'étaler et de la lisser. Saupoudrez d'amandes hachées en prenant soin de recouvrir toute la surface. Laissez cristalliser à la température de 16°C. Dès que le praliné est figé, passez un petit couteau d'office tout le long du cadre afin de le détacher, puis réservez à 16°C.

La ganache au fruit de la passion

- 288 g de purée de fruit de la passion
– 80 g de sucre inverti
– 790 g de couverture Jivara (Valrhona)
– 186 g de beurre de La Viette bien froid, en morceaux

MÉTHODE MÉCANIQUE

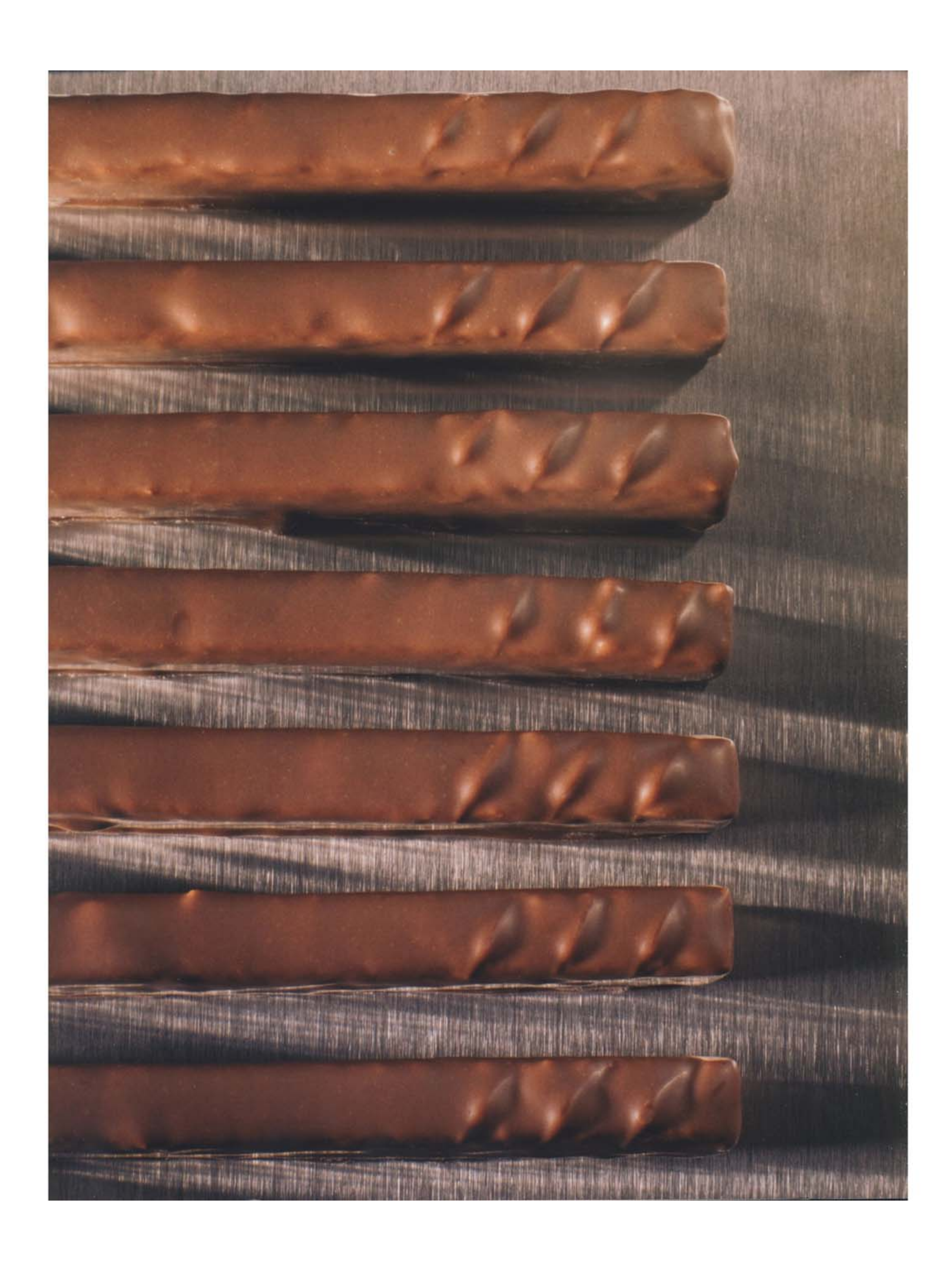
Faites bouillir à couvert la purée de fruit de la passion avec le sucre inverti. Hachez la couverture Jivara et faites-la fondre à 45°C ; versez-la dans le bol du Stephan, faites le vide d'air (entre 70 et 80 bars), introduisez en trois fois, par aspiration, la purée de fruit de la passion bouillie, émulsionnez pendant 1 minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ouvrez progressivement la valve pour éviter un retour d'air, puis retirez le couvercle. Ajoutez le beurre, faites à nouveau le vide d'air du bol du Stephan et mixez pendant 2 minutes. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

MÉTHODE MANUELLE

Hachez la couverture Jivara et faites-la fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique. Faites bouillir à couvert la purée de fruit de la passion avec le sucre inverti.

Versez le mélange bouilli (aux alentours de 90°C) sur la couverture fondue, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air).

Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.



Abaissage

- 1,320 kg de ganache au fruit de la passion (voir ci-dessus)

Recouvrez de papier guitare des plaques en acier inoxydable de 40 cm de côté. Posez sur chacune un cadre de 10 mm de hauteur. Il n'est pas nécessaire de fixer le papier guitare sur la plaque en inox. Positionnez ces cadres accolés dans la longueur du plan de travail. Versez la préparation dans les cadres de droite, étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une raplette pour finir de l'étaler et de la lisser. Laissez cristalliser à la température de 4°C. Dès que la ganache a figé, passez un petit couteau d'office tout le long des cadres afin de la détacher, puis réservez à 16°C.
Recouvrez de papier guitare une plaque en acier inoxydable de 40 cm de côté. Posez-y un cadre de 10 mm de hauteur. Il n'est pas nécessaire de fixer le papier guitare sur la plaque en inox. Versez la préparation dans le cadre, étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une raplette pour finir de l'étaler et de la lisser. Laissez cristalliser à la température de 4°C. Dès que la ganache est figée, passez un petit couteau d'office tout le long du cadre afin de la détacher, puis réservez à 16°C.

Chablonnage

- QS de couverture Jivara (Valrhona) à point

Conservez les abaisses à 16°C pendant toute la durée de la cristallisation. Retournez les cadres des abaisses et retirez les feuilles de papier guitare. Chablonnez le côté feuille de chaque abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser et retournez-la sur une feuille de papier sulfurisé pour chablonner de l'autre côté avec une très fine couche de couverture à point (sauf pour le praliné qui n'est chablonné que d'un seul côté).

Découpe des intérieurs

À la guitare, détaillez des bâtonnets de 0,7 x 7,8 cm. Séparez les intérieurs et déposez-les sur une plaque en inox en les espaçant. Cet espacement permet d'obtenir une cristallisation plus homogène et de faciliter la manipulation lors de l'enrobage. Réservez à 16°C.

Enrobage et finition des intérieurs de praliné amandes

- intérieurs de praliné amandes au zeste de citron et au craquelin
- QS de couverture Jivara (Valrhona) à point

ENROBAGE MÉCANIQUE

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 % — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons.
Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Déposez les bâtonnets sur le tapis, bien rangés et bien espacés ; à la sortie du tapis d'enrobage, réalisez immédiatement un décor en biais à l'extrémité des bâtonnets à l'aide d'une fourchette à trois dents. À la sortie de la chaîne d'enrobage à 16°C, ramassez les chocolats avec le papier et tirez-les sur plaques d'aluminium. Mettez en échelles et laissez cristalliser pendant 24 heures.

ENROBAGE MANUEL

Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez entièrement chaque bonbon dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez les bonbons sur du papier guitare. Immédiatement, réalisez un décor en biais à l'extrémité des bâtonnets à l'aide d'une fourchette à trois dents. Laissez-les cristalliser pendant 24 heures à 16°C.

Enrobage et finition des intérieurs de ganache

- intérieurs de ganache au fruit de la passion
- couverture Jivara (Valrhona) à point

Faites tempérer les intérieurs de ganache au fruit de la passion dans la zone d'enrobage (24-27°C) environ 1 heure à l'avance, en préparation de l'enrobage. Déposez les bâtonnets sur le tapis, bien rangés et bien espacés. Enrobez à la couverture Jivara. À la sortie de la chaîne d'enrobage à 16°C, ramassez les chocolats avec le papier et tirez-les sur plaques en aluminium. Mettez en échelles et laissez cristalliser pendant 24 heures. Procédez ensuite au conditionnement.

Conditionnement, emballage et stockage

Reportez-vous aux instructions générales de la page 158

Absolument Chocolat Caramel

Pour environ 120 pièces

Composition

- chocolat noir
- éclats de caramel
- enrobage de chocolat Extra-Bitter

Le chocolat aux éclats de caramel

- 1 kg de couverture Caraque (Valrhona)
- 80 g de beurre liquide tempéré à 30°C
- 150 g d'éclats de caramel d'Isigny Portez la couverture Caraque au point, puis incorporez le beurre liquide tempéré et les éclats de caramel. Abaissez aussitôt.

Abaissage du chocolat aux éclats de caramel

■ - 720 g de chocolat aux éclats de caramel par cadre

Préparez un cadre de 12 mm de hauteur, posé sur une plaque en inox de 40 cm de côté recouverte de papier guitare. Il n'est pas nécessaire de fixer le papier guitare sur la plaque. Versez la préparation dans le cadre, étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une raplette pour finir de l'étaler et de la lisser. Laissez cristalliser à une température de 4°C. Dès que le chocolat est figé, passez un petit couteau d'office tout le long du cadre, puis réservez à 16°C.

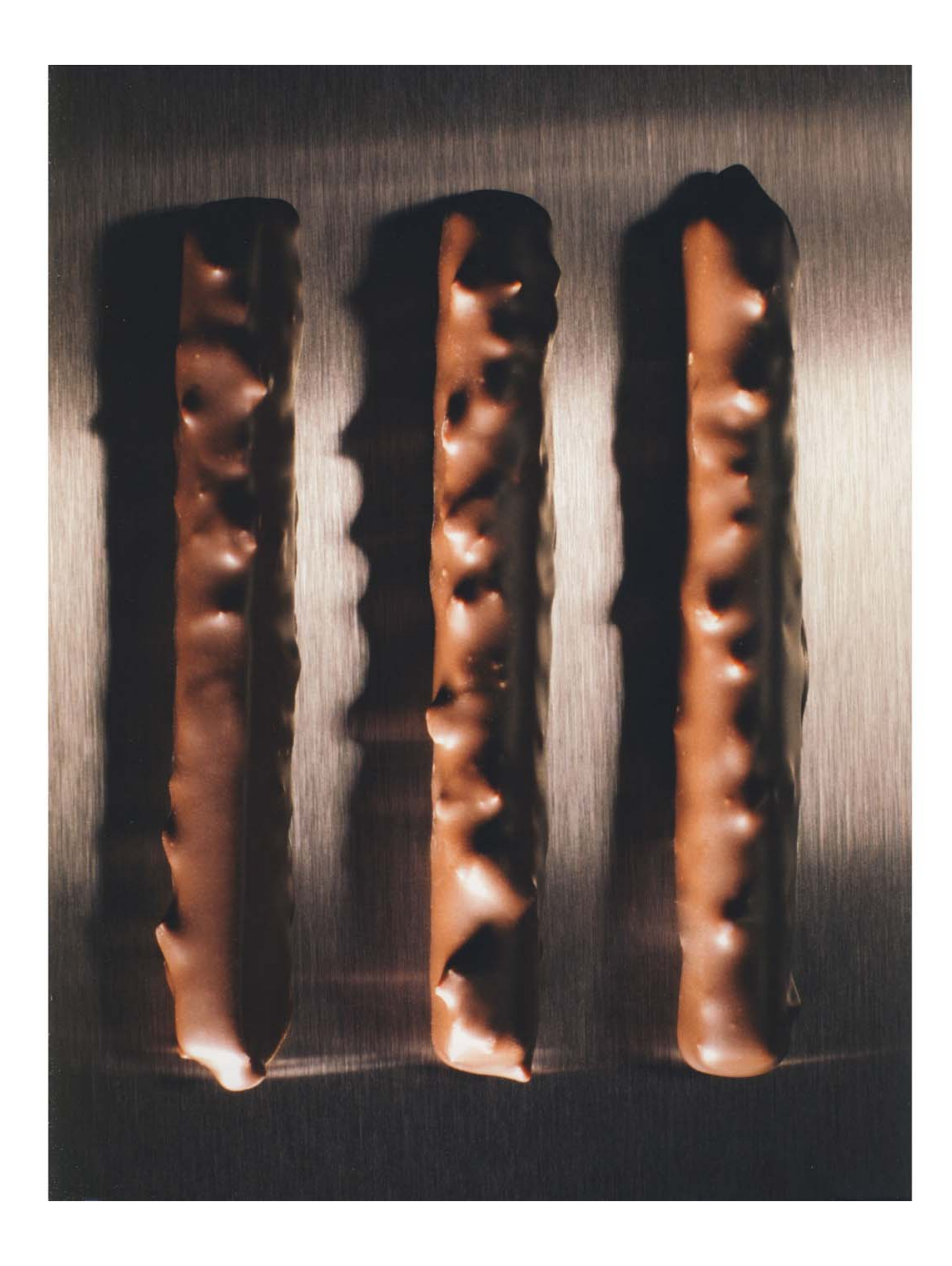
Découpe des intérieurs

Détaillez des bâtonnets de 0,5 x 7,5 mm. Séparez les intérieurs, déposez-les en les espaçant sur plaque inox. Réservez à 16°C.

Enrobage et finition

- bâtonnets de chocolats aux éclats de caramel - couverture Extra-Bitter (Valrhona) à point Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 % — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les bâtonnets dans la zone d'enrobage (24-27°C) environ 1 heure avant l'enrobage. Déposez les bâtonnets sur le tapis, bien rangés et bien espacés, parsemez régulièrement d'éclats de caramel sur le dessus. Laissez cristalliser et procédez à un second enrobage. À la sortie de la chaîne d'enrobage à 16°C, ramassez les chocolats avec le papier et tirez-les sur plaques d'aluminium. Mettez en échelles et laissez cristalliser pendant 24 heures. Procédez au conditionnement.

Conditionnement, emballage et stockage Reportez-vous aux instructions générales de la page 158



Absolument Chocolat Noir

Pour un cadre de 40 x 40 cm de praliné feuilleté et un cadre 40 x 40 cm de ganache nature amère

Composition

– praliné feuilleté (Sensations)
– ganache nature amère (Intense)
- enrobage de chocolat noir

Le praliné feuilleté

- 820 g de praliné amandes 60/40 (Valrhona)
- 100 g de beurre de cacao
- 275 g de pailleté feuilletine (Cacao Barry)
- 50 g d'amandes hachées Faites griller les amandes hachées 15 minutes au four à 170°C bien étalées sur des plaques ; laissez refroidir.

Versez le praliné avec le beurre de cacao chauffé à 40°C dans le bol du Stephan, émulsionnez 2 minutes. Ajoutez le pailleté feuilletine et faites tourner 15 secondes. Faites refroidir l'appareil et abaissez dès qu'il atteint la température de 27°C.

NB : utilisez le circuit de chauffe du bain-marie pour refroidir en plaçant des glaçons dans le réservoir de celui-ci.

Abaissage des intérieurs praliné

■ - 1 580 g de praliné feuilleté par cadre

Préparez un cadre de 10 mm de hauteur, posé sur une plaque en inox de 40 cm de côté recouverte de papier guitare. Il n'est pas nécessaire de fixer le papier guitare sur la plaque. Versez la préparation dans le cadre, étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une raplette pour finir de l'étaler et de la lisser. Laissez cristalliser à une température de 4°C. Dès que le praliné est figé, passez un petit couteau d'office tout le long du cadre, puis réservez à 16°C.

La ganache au chocolat amer

- 460 g de crème liquide UHT
– 82 g de sucre inverti
– 340 g de couverture Guanaja (Valrhona)
– 275 g de couverture Caraïbes (Valrhona)
– 138 g de beurre de La Viette

MÉTHODE MÉCANIQUE

Hachez les couvertures Guanaja et Caraïbe. Faites bouillir la crème avec le sucre inverti à couvert. Versez les couvertures hachées dans le bol du Stephan, effectuez le vide d'air (entre 70 et 80 bars), introduisez par aspiration la crème à ébullition en trois fois, émulsionnez pendant 1 minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ouvrez progressivement la valve pour éviter un retour d'air et retirez le couvercle. Ajoutez le beurre bien froid, effectuez la mise sous vide du bol du Stephan et mixez 2 minutes. Dès que la ganache atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la immédiatement.

MÉTHODE MANUELLE

Hachez les couvertures Guanaja et Caraïbe. Faites bouillir la crème avec le sucre inverti à couvert.

Faites fondre les couvertures hachées à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique.

Versez le mélange bouilli (aux alentours de 90°C) sur les couvertures fondues, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air).

Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

Abaissage

■ - 1 270 g de ganache par cadre

Préparez un cadre de 10 mm de hauteur, posé sur une plaque en inox de 40 cm de côté recouverte de papier guitare. Il n'est pas nécessaire de fixer le papier guitare sur la plaque. Versez la préparation dans le cadre, étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une raplette pour finir de l'étaler et de la lisser. Laissez cristalliser à une température de 4°C. Dès que la ganache est figée, passez un petit couteau d'office tout le long du cadre, puis réservez à 16°C.

Chablonnage des abaisses

■ **-** QS de couverture Extra-Bitter (Valrhona) à point

Conservez les abaisses de praliné feuilleté et de ganache nature amère à 16°C pendant toute la durée de la cristallisation. Chablonnez un côté des abaisses avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser.

Découpe des intérieurs Absolument Chocolat Noir

À la guitare, détaillez des bâtonnets de 0,7 x 7,8 mm. Séparez les intérieurs, déposez-les espacés sur plaque en inox. Cela permet de rendre la cristallisation plus homogène et de faciliter la manipulation lors de l'enrobage, réservez à 16°C.

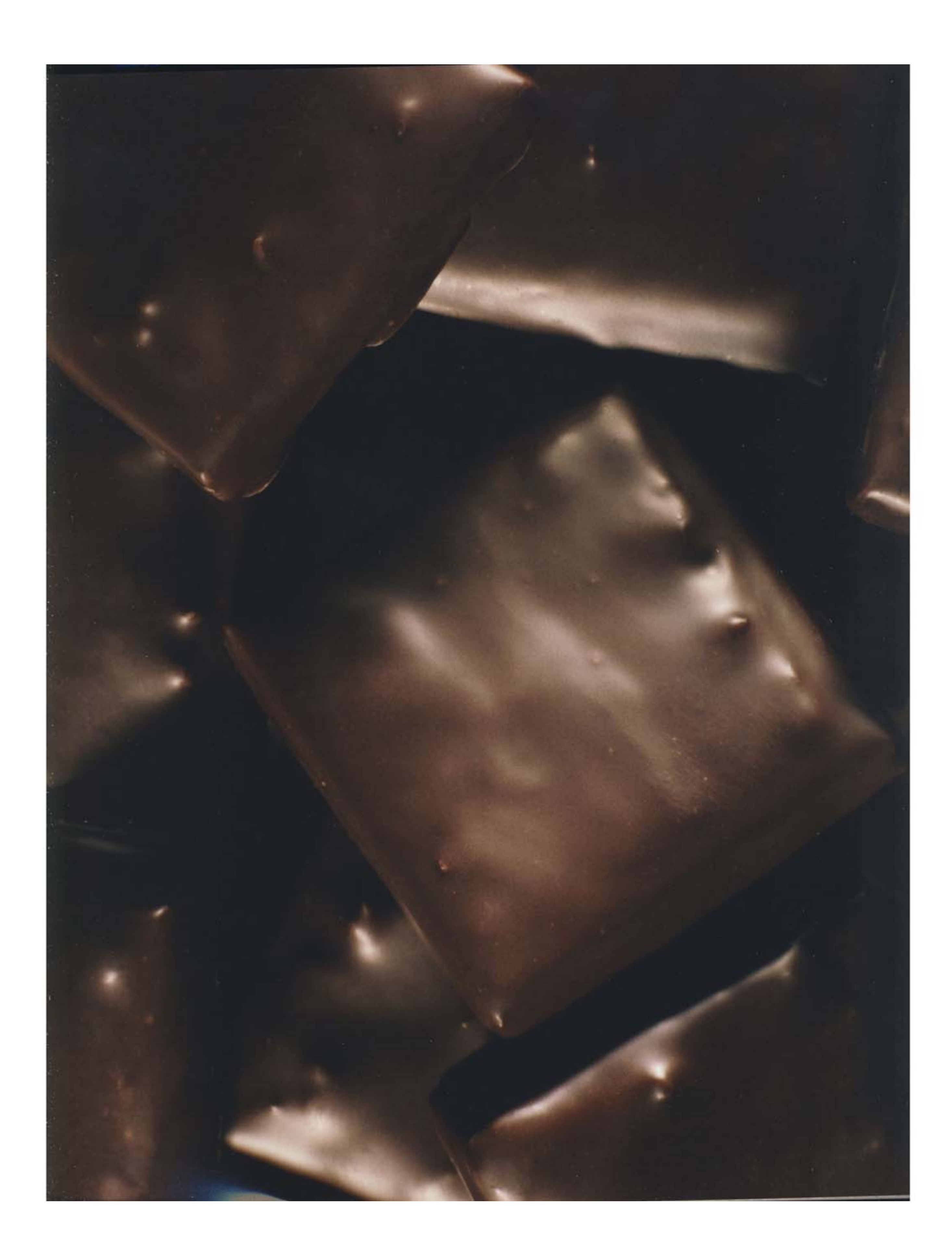
Enrobage et finition des intérieurs de praliné

- intérieurs de praliné feuilleté (Sensations)
- intérieurs de ganache nature amère (Intense)
- couverture Extra-Bitter (Valrhona) à point Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 % — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les intérieurs de praliné feuilleté dans la zone d'enrobage (24-27°C) environ 1 heure avant l'enrobage. Déposez les bâtonnets sur le tapis, bien rangés et bien espacés, faites un décor en biais à la fourchette à trois dents à l'extrémité de chacun. À la sortie de la chaîne d'enrobage à 16°C, ramassez les chocolats avec le papier et tirez-les sur plaques d'aluminium. Mettez en échelles et laissez cristalliser 24 heures. Procédez au conditionnement.

Enrobage et finition des intérieurs de ganache

- intérieurs de ganache nature amère (Intense) - couverture Extra-Bitter (Valrhona) à point Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 % — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les intérieurs de ganache dans la zone d'enrobage (24-27°C) environ 1 heure avant l'enrobage. Déposez les bâtonnets sur le tapis, bien rangés et bien espacés. À la sortie de la chaîne d'enrobage à 16°C, ramassez les chocolats avec le papier et tirez-les sur plaques d'aluminium. Mettez en échelles et laissez cristalliser 24 heures. Procédez au conditionnement.

Conditionnement, emballage et stockage Reportez-vous aux instructions générales de la page 158



Choc chocolat

Pour un cadre de 40 x 40 cm

Composition

– Ganache au chocolat amer
– Nougatine aux éclats de fèves de cacao
– Enrobage chocolat noir

Nougatine aux éclats de fèves de cacao

- 100 g de sucre semoule
– 35 g de glucose
– 35 g de lait frais entier
– 85 g de beurre
– 2 g de pectine NH
– 100 g de grué de cacao (Valrhona)

Faites chauffer à 45/50°C le lait, le beurre, le glucose. Ajoutez le sucre mélangé à la pectine puis cuisez à 106°C. Incorporez le grué de cacao. Versez sur tapis siliconé, étalez à la palette, recouvrez d'un second tapis siliconé, continuez d'étaler en passant un rouleau sur ces tapis. Glissez sur plaque et faites bloquer au congélateur 2 heures. Retirez les deux tapis et posez la nougatine sur papier siliconé.

Cuisson de la nougatine cacao au sel et poivre

- QS de fleur de sel
– QS poivre noir Sarawak frais moulu Réglez le four à 170°C.

Coupez la plaque encore congelée en deux ; posez chaque moitié sur une plaque noire recouverte de papier siliconé, saupoudrez régulièrement de quelques grains de fleur de sel. Glissez au four pour 14 minutes. Laissez refroidir quelques instants et détaillez à 25 x 25 mm, à l'aide d'un couteau. Utilisez impérativement le lendemain et stockez à l'abri de l'humidité.

Ganache au chocolat amer

- 270 g de crème liquide UHT
– 45 g de sucre inverti
– 360 g de couverture Guanaja (Valrhona)
– 80 g de beurre frais de le Viette

MÉTHODE MECANIQUE

Dans le cuiseur faites bouillir la crème avec la sucre inverti à couvert. Versez la couverture Caraque et Caraïbes hachées dans le bol du Stephan, effectuez le vide d'air (entre 70 et 80 bars) introduisez par aspiration la crème à ébullition en trois fois, émulsionnez une minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 à 45°C, ouvrez progressivement la valve pour éviter un retour d'air, retirez le couvercle. Ajoutez le beurre bien froid, effectuez la mise sous vide du bol du Stephan et mixez 2 minutes. Dès que la ganache lorsqu'elle atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la immédiatement.

MÉTHODE MANUELLE

Faites bouillir la crème à couvert avec le sucre inverti Hachez la couverture et faite-la fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique.

Versez le mélange bouilli (aux alentours de 90°C) sur la couverture fondue, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air).

Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

Abaissage

■ - 720 g de ganache par cadre

Préparez des cadres de 6 mm de haut et de 40 cm de large recouvert de papier plastique. Positionnez ces cadres accolés dans la longueur du plan de travail. Étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une règle pour terminer de l'étaler. Laissez cristalliser à une température de 4°C. Dès que la ganache est figée, passez un petit couteau d'office tout le long des cadres, puis réservez à 16°C.

Préenrobage et découpe

■ - QS couverture extra bitter à point

Dès que l'abaisse est figée, passez un petit couteau d'office tout le long des règles en inox. Conservez les abaisses à cette même température pendant toute la durée de la cristallisation.

Préenrobez un côté de l'abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser et retournez-la sur un papier sulfurisé pour préenrober de l'autre côté avec une couche très fine de chocolat à point. Découpez des carrés de 30 x 30 mm, avant que le chocolat ne cristallise. Stockez à 16°C

.

Enrobage et finition

■ - QS couverture extra bitter à point

ENROBAGE MÉCANIQUE

Déposez les carrés de nougatine aux éclats de fèves de cacao que l'on colle avec un point de chocolat. Le carré de nougatine doit absolument être posé le jour même de l'enrobage. Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 Wo — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage.

Posez les bonbons bien rangés et régulièrement espacés sur le tapis.

Enrobez à la couverture Extra bitter à point. Procédez au conditionnement une fois les bonbons cristallisés.

ENROBAGE MANUEL

Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez les bonbons sur du papier guitare. Posez sur chacun un Rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C sur du papier guitare. La cristallisation accomplie, procédez au conditionnement.

Conditionnement, emballage et stockage

Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation

2 semaines ___

Sensation

Pour 1 plaque de 40 x 40 cm

Composition

- praliné feuilleté
- enrobage de chocolat noir

Les amandes hachées grillées

■ - 65 g d'amandes hachées

Faites griller les amandes hachées à 170°C pendant 15 minutes en une seule couche sur une plaque. Laissez refroidir.

Le praliné feuilleté

- 65 g d'amandes hachées grillées
- 130 g de beurre de cacao
- 1,070 kg de praliné amandes 60/40 (Valrhona)
- 355 g de pailleté Éclat d'or (Valrhona)

MÉTHODE MÉCANIQUE

Faites chauffer le beurre de cacao à 40°C. Versez-le avec le praliné dans le bol du Stephan, émulsionnez 2 minutes. Ajoutez le pailleté et faites tourner 15 secondes. Faites refroidir l'appareil à 27°C et abaissez aussitôt. N. B. : pour refroidir l'appareil, utilisez le circuit de chauffe du bain-marie en plaçant des glaçons dans la réservoir de celui-ci.

MÉTHODE MANUELLE

Faites chauffer le beurre de cacao à 40°C. Versez-le dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille, ajoutez le praliné et faites tourner jusqu'à incorporation complète. Ajoutez le pailleté et mélangez soigneusement. Faites refroidir l'appareil à 27°C et abaissez aussitôt.

Abaissage

■ - 1,580 kg de praliné feuilleté par cadre

Préparez des cadres de 10 mm de hauteur, posé sur une plaque en inox de 40 cm de côté recouverte de papier guitare. Il n'est pas nécessaire de fixer le papier guitare sur la plaque inox. Versez la préparation dans le cadre, étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une raplette pour finir de l'étaler et de la lisser. Laissez cristalliser à une température de 4°C. Dès que l'appareil praliné feuilleté est figé, passez un petit couteau d'office tout le long du cadre, puis réservez à 16°C.

Chablonnage

■ - QS de couverture Extra-Bitter 61 % de cacao (Valrhona) à point Conservez les abaisses à 16°C pendant toute la durée de la cristallisation. Chablonnez un côté de l'abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser. Chablonnez ensuite l'autre côté et détaillez aussitôt.

Découpe des intérieurs de praliné feuilleté

À la guitare, détaillez des rectangles de 30 x 22 mm. Séparez les intérieurs, déposez-les sur une plaque en inox en les espaçant bien. Cet espacement permet d'obtenir une cristallisation plus homogène et de faciliter la manipulation lors de l'enrobage. Réservez à 16°C.

Enrobage et finition

- intérieurs de praliné feuilleté
- QS de couverture Extra-Bitter 61 ⁰/o de cacao (Valrhona) à point

ENROBAGE MÉCANIQUE

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 % — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les intérieurs de praliné feuilleté à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Déposez les rectangles sur le tapis, bien rangés et bien espacés ; réglez la soufflerie de l'enrobeuse de façon à obtenir de petites vagues sur le dessus du bonbon de chocolat. À la sortie de la chaîne d'enrobage à 16°C, ramassez les chocolats avec le papier et tirez-les sur plaques d'aluminium. Mettez en échelles et laissez cristalliser pendant 24 heures.

ENROBAGE MANUEL

Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez les bonbons sur du papier guitare. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C.
L'enrobage mécanique, dans le cas de ce bonbon, est préférable pour obtenir le décor de vagues.

Conditionnement, emballage et stockage Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation

2 semaines ____

Almera

Pour un cadre de 40 x 40 cm

Composition

- Pâte d'amande à l'orange confite
- Enrobage chocolat noir
- Ecorces d'orange en cubes, lavées, séchées
- 300 g d'écorces d'orange confites (HR Confiseur)

Rincez-les sous l'eau claire pendant 5 minutes. Versez sur grille et laissez sécher 24 heures à température ambiante.

Pâte d'amande à l'orange

- 1,140 kg de pâte d'amande 60/40
- 75 g d'écorces d'oranges confites, lavés, séchées
- 70 g de liqueur de Grand-Marnier Cordon Rouge Déposez la couverture la pâte d'amande dans le bol du Stephan, ajoutez la liqueur de Grand-Marnier, mélangez deux minutes ; puis incorporez l'écorce d'oranges et mixez 30 secondes. Abaissez aussitôt la pâte d'amande.

I

Abaissage

■ - 1,4 kg de pâte d'amandes par cadre

Préparez des cadres de 40 x 40 cm de large et de 10 mm de hauteur, posés sur plaque inox de 40 cm recouvert de papier plastique. Versez la préparation dans les cadres, étalez-la grossièrement avec une corne ; recouvrez d'une feuille de papier siliconé et égalisez avec un rouleau pour terminer de l'étaler. Passez un petit couteau d'office tout le long des cadres. Conservez les abaisses à cette même température. Laissez « croûter » à une température de 16°C.

Préenrobage et découpe

■ - QS couverture extra bitter à point

Dès que l'abaisse est figée, passez un petit couteau d'office tout le long des règles en inox. Conservez les abaisses à cette même température pendant toute la durée de la cristallisation.

Préenrobez un côté de l'abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser et retournez-la sur un papier sulfurisé pour préenrober de l'autre côté avec une couche très fine de chocolat à point. Détaillez des losanges de 22,5 mm de côté, avant que le chocolat ne cristallise. Stockez à 12°C.

Enrobage et finition

■ - QS couverture extra bitter à point

ENROBAGE MÉCANIQUE

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 Wo — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les intérieurs de praliné à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage.

Posez les bonbons bien rangés et régulièrement espacés sur le tapis. Enrobez à la couverture à point à l'aide d'une fourchette faite un décor dans la longueur du bonbon. Procédez au conditionnement une fois les bonbons cristallisés.

ENROBAGE MANUEL

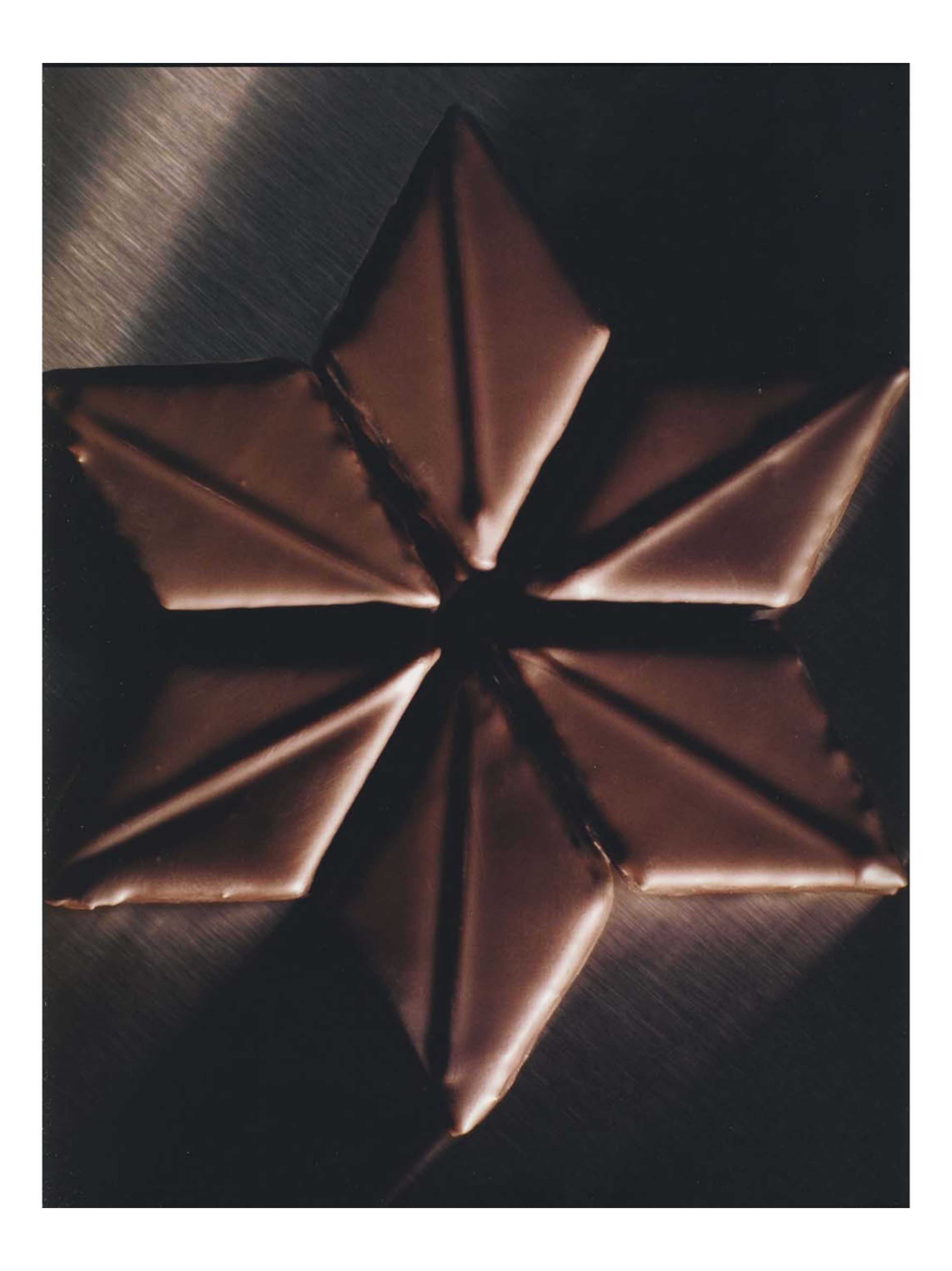
Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez les bonbons sur du papier guitare à l'aide d'une fourchette faites un décor dans la longueur du bonbon. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C sur du papier guitare. La cristallisation accomplie, procédez au conditionnement.

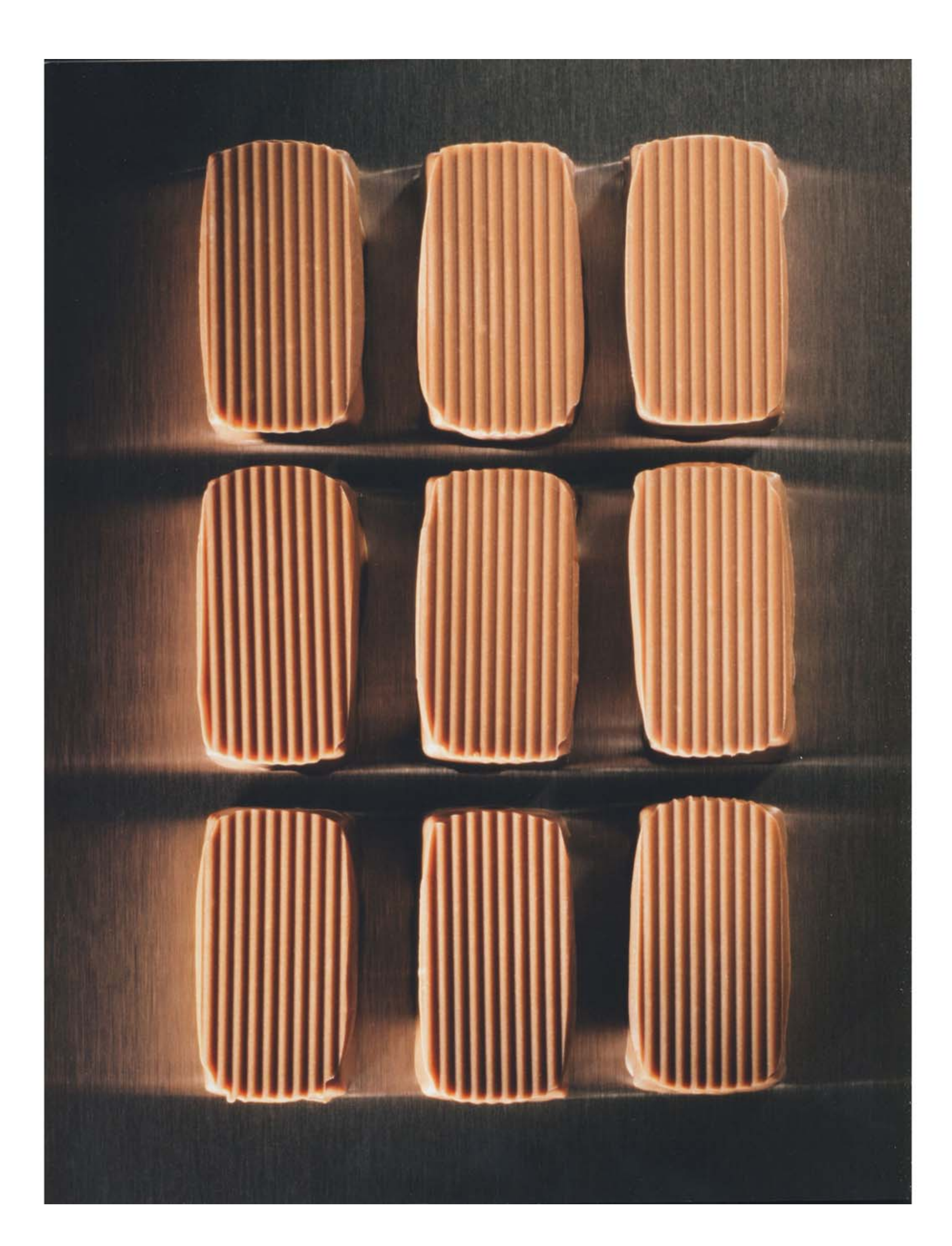
Conditionnement, emballage et stockage

Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation

2 semaines ___





Balthazar

Pour un cadre de 40 x 40 cm

Composition

- Ganache au chocolat au lait à la cannelle
- Enrobage chocolat au lait

Ganache chocolat au lait à la cannelle - 440 g de crème liquide UHT

- 44 g de sucre semoule
- 30 g de bâtons de cannelle broyé
- 760 g de chocolat Jivara (Valrhona)
- 145 g de couverture Caraque (Valrhona)
- 145 g de beurre frais

MÉTHODE MECANIQUE

Faites bouillir la crème. Réalisez un caramel avec les bâtons de cannelle broyée grossièrement; décuisez avec la crème et filtrez. Versez la couverture Caraque hachées et la couverture Jivara fondu à 45°C dans le bol du Stephan, faites le vide d'air (entre 70 et 80 bars) puis introduisez par aspiration le mélange caramel et crème à ébullition en trois fois, émulsionnez une minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 à 45°C, ouvrez progressivement la valve pour éviter un retour d'air, retirez le couvercle. Ajoutez le beurre bien froid, effectuez la mise sous vide du bol du Stephan et mixez deux minutes. Abaissez aussitôt la ganache lorsqu'elle atteint une température comprise entre 35 et 38°C.

MÉTHODE MANUELLE

Faites bouillir la crème. Réalisez un caramel avec les bâtons de cannelle broyée grossièrement; décuisez avec la crème et filtrez. Hachez les couvertures et faite-les fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique.

Versez le mélange bouilli (aux alentours de 90°C) sur les couvertures fondues, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air).

Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

Abaissage

■ - 1,460 kg de ganache par cadre

Préparez des règles ou des cadres de 12 mm de hauteur. Versez la ganache sur toute la longueur, étalez-le à la palette et égalisez-le avec une règle pour terminer de l'étaler. Laissez cristalliser à 16-18°C.

Préenrobage et découpe

■ **-** QS de couverture Jivara à point

Dès que l'abaisse est figée, passez un petit couteau d'office tout le long des règles en inox ; taillez des plaques de 40 cm de largeur, juste à la taille du cadre de la guitare. Conservez les abaisses à cette même température pendant toute la durée de la cristallisation.

Préenrobez un côté de l'abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser et retournez-la sur un papier sulfurisé pour préenrober de l'autre côté avec une couche très fine de chocolat à point. Découpez des rectangles de 30 x 15 mm, avant que le chocolat ne cristallise. Stockez à 12°C.

Enrobage et finition

- QS couverture extra bitter à point.

• - Feuilles rhodoïd 4x4 « type ligne », prédécoupées

ENROBAGE MÉCANIQUE

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 ^{0}/0 — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les intérieurs de praliné à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage.

Posez les bonbons bien rangés et régulièrement espacés sur le tapis. Enrobez à la couverture Jivara à point, posez sur chacun un rhodoïd bien centré; appuyez avec un ustensile de même dimension. Une fois les bonbons cristallisés, retirez les rhodoïds d'un coup sec procédez au conditionnement.

ENROBAGE MANUEL

Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez les bonbons sur du papier guitare. Posez sur chacun un Rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C sur du papier guitare. La cristallisation accomplie, retirez les Rhodoïds d'un coup sec et procédez au conditionnement.

Conditionnement, emballage et stockage Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation 2 semaines

Mahogany

Pour un cadre de 40 x 40 soit environ 240 bonbons

Composition

- pâte de fruit à la mangue
- ganache mousseuse au caramel
- enrobage de chocolat noir

La pâte de fruit à la mangue

- 2 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 30 g de sucre cristal
- 5 g de pectine Ruban Jaune
- 250 g de purée de mangue
- 255 g de sucre cristal
- 65 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.

Mélangez les 110 g de sucre cristal et la pectine.

Faites chauffer la purée de mangue à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition une première fois avant d'ajouter le reste de sucre et de glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Coulez immédiatement l'appareil dans un cadre de 40 x 40 cm et de 4 mm de hauteur, et laissez refroidir.

La ganache mousseuse au caramel

- 225 g de sucre semoule
- 65 g de beurre de La Viette demi-sel
- 185 g de crème liquide
- 190 g de beurre de La Viette
- 125 g de couverture Caraque (Valrhona)
- 300 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 65 g de Végétaline Réalisez un caramel à sec cuit à 209°C ; décuisez avec le beurre demi-selet la crème chauffée. Hachez les couvertures.

MÉTHODE MÉCANIQUE

Dans le bol du Stephan, versez la couverture Jivara fondue à 45°C et la couverture Caraque hachée, puis introduisez le caramel en trois fois, émulsionnez 1 minute entre chaque opération. Retirez le couvercle et ajoutez le beurre tempéré et la Végétaline, et mixez 2 minutes. Débarrassez en candissoir et réservez 3 heures au réfrigérateur. Faites foisonner au Stephan la ganache au caramel. Abaissez aussitôt.

NB : Faites toujours bouillir la crème à couvert afin de ne pas diminuer le pourcentage d'humidité qui pourrait déstabiliser l'équilibre de la recette. N'effectuez jamais de mélange en même temps que vous réalisez le vide d'air. Cela a pour conséquence d'assécher la ganache. Dans cette recette, nous employons de la Végétaline car seule cette matière grasse permet d'obtenir la texture fondante-moelleuse de cette ganache.

MÉTHODE MANUELLE

faites fondre partiellement les couvertures. Versez le caramel en 3 opérations successives, en mélangeant entre chaque.

Ajoutez le beurre et la végétaline tempérés en morceaux, mélangez de manière à rendre la préparation homogène.

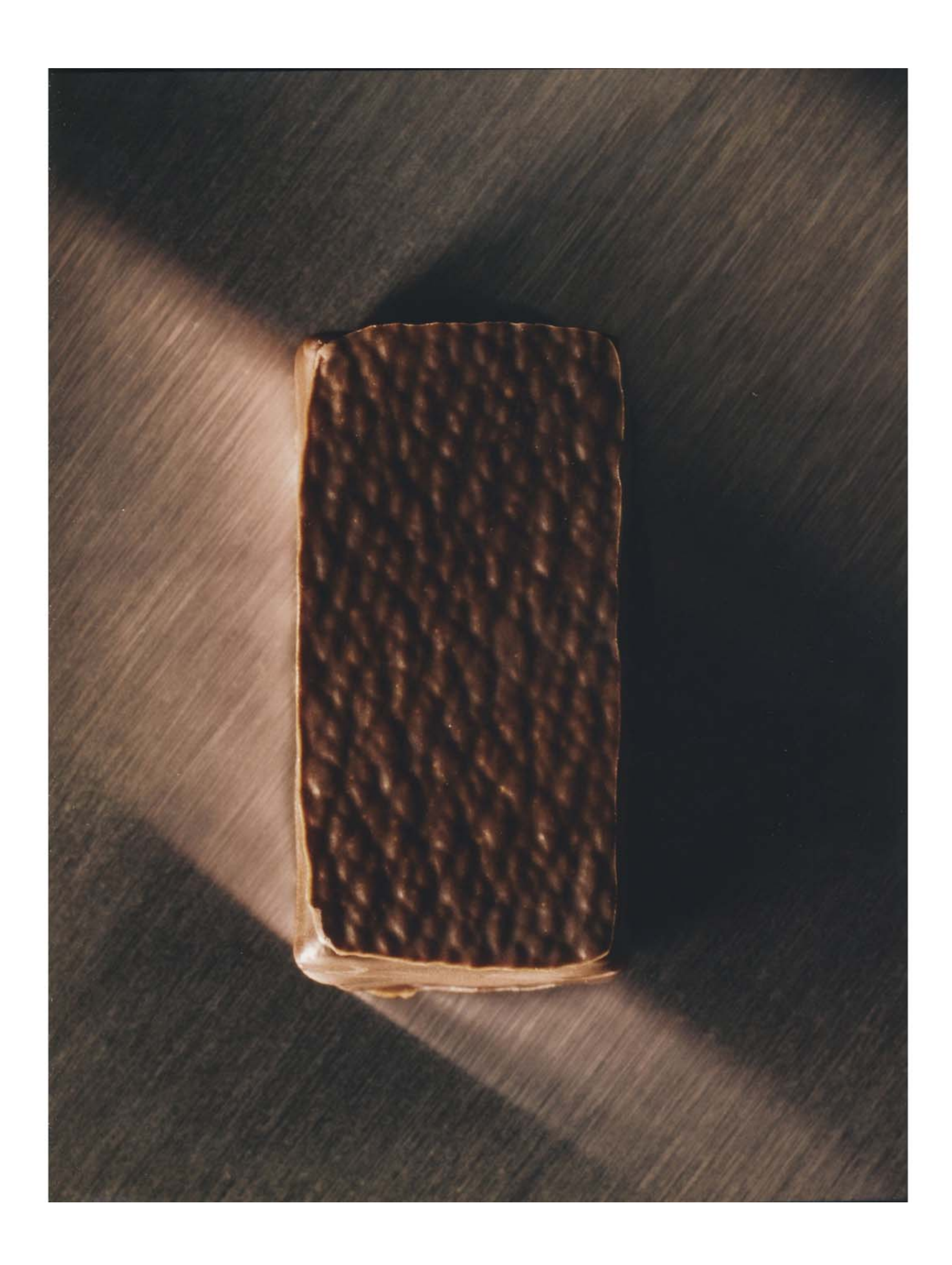
Versez en candissoire ou dans une bassine inox et réservez 3 heures au réfrigérateur.

Mettez la ganache dans la cuve du robot munie d'une palette, mélangez, faites mousser pendant 2-3 minutes. Utilisez aussitôt.

Abaissage

■ - 1,050 kg de ganache mousseuse au caramel par cadre

Le cadre de pâte de fruit à la mangue doit être complètement refroidi. Rehaussez-le avec un autre cadre pour obtenir une épaisseur totale de 12 mm. Versez la ganache sur la pâte de fruit, étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une palette pour finir de l'étaler et de lisser. Laissez cristalliser à la température de 4°C. Dès que la ganache est figée, passez un petit couteau d'office tout le long des cadres, puis réservez à 16°C.



Chablonnage

■ **-** QS de couverture Extra-Bitter à point (Valrhona)

Conservez l'abaisse à 16°C pendant toute la durée de la cristallisation. Chablonnez les deux côtés de l'abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser le premier côté, chablonnez le second et détaillez aussitôt.

Découpe des intérieurs Mahogany

■ **-** intérieurs Mahogany

À la guitare ou au couteau, détaillez des rectangles de 15 x 30 mm en plaçant la pâte de fruit en bas pour faciliter la découpe. Séparez les intérieurs et déposez-les espacés sur des plaques en inox. Cela permet d'homogénéiser la cristallisation et de faciliter la manipulation lors de l'enrobage. Réservez à 16°C.

Enrobage des intérieurs Mahogany

- intérieurs Mahogany
- QS de couverture Extra-Bitter à point (Valrhona)
- Rhodoïd structure " Madras " (PCB)

ENROBAGE MÉCANIQUE

Mettre à tempérer les intérieurs dans la zone d'enrobage (24°C) une heure avant environ, en vue de l'enrobage. Déposez les rectangles d'intérieurs Mahogany sur le tapis bien rangés et bien espacés. Enrobez à la couverture extra bitter et faites écouler l'excédent de couverture à l'aide de la soufflerie et avec un peu de tapotage posez sur chacun un rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. À la sortie de la chaîne d'enrobage à 16°C, ramassez les chocolats avec le papier et tirez-les sur plaques d'aluminium. Mettez en échelles et laissez cristalliser pendant 24 heures. Retirez les rhodoïds d'un coup sec puis procédez au conditionnement. Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 % — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons.

ENROBAGE MANUEL

Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez les bonbons sur du papier guitare. Immédiatement, posez sur chaque intérieur un Rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C sur du papier guitare. La cristallisation accomplie, retirez les Rhodoïds d'un coup sec.

Conditionnement, emballage et stockage Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation

2 semaines ___

Aztec

Pour 1 plaque de 40 x 40 cm

Composition

- pâte de fruit à l'orange et au vinaigre balsamique
- ganache au chocolat amer
- enrobage de chocolat noir

La réduction de vinaigre balsamique

■ - 90 g de vinaigre balsamique

Dans une casserole, sur feu vif, faites réduire de moitié le vinaigre balsamique (vous devez en obtenir 45 g). Laissez refroidir.

Les tranches d'orange pochées

- 250 g d'eau
- 125 g de sucre semoule
- 200 g d'oranges Portez à ébullition l'eau et le sucre afin d'obtenir un sirop.

Coupez les oranges en tranches fines (à 2 à la trancheuse à jambon, ou I en tranches de 2 mm environ avec une mandoline ou un couteau tranchant). Déposez-les dans un bac en inox sur une épaisseur maximale de 1,5 cm. Versez le sirop bouillant sur les tranches d'orange et filmez au contact. Laissez macérer pendant au moins 24 heures, puis égouttez les tranches d'orange et mixez-les finement au mixeur ou au Robot-Coupe.

La pâte de fruit à l'orange et au vinaigre balsamique - 3 g d'acide tartrique

- 3 g d'eau
- 35 g de sucre cristal
- 5 g de pectine
- 195 g de tranches d'orange pochées et mixées (voir ci-dessus)
- 125 g de jus d'orange avec pulpe
- 45 g de réduction de vinaigre balsamique (voir ci-dessus)
- 280 g de sucre cristal
- 80 g de glucose

Délayez l'acide tartrique dans l'eau.

Mélangez les 35 g de sucre cristal et la pectine.

Positionnez un cadre de 4 mm d'épaisseur sur un tapis siliconé.

Ajoutez le jus d'orange et le jus de citron aux tranches d'orange mixées puis faites chauffer à 40°C ; incorporez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition une première fois avant d'ajouter le reste de sucre cristal et le glucose. Faites cuire ce mélange à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide (acide tartrique + eau) et coulez directement le tout dans un cadre de 4 mm d'épaisseur. Égalisez la surface et laissez refroidir à température ambiante.

La ganache au chocolat amer

- 290 g de couverture Guanaja 70 ^{0}/0 de cacao (Valrhona)
- 235 g de couverture Caraïbe 66 ^{0}/0 de cacao (Valrhona)
- 390 g de crème liquide UHT
- 70 g de sucre inverti
- 120 g de beurre de La Viette

MÉTHODE MÉCANIQUE

Hachez les couvertures Guanaja et Caraïbe. Faites bouillir la crème avec le sucre inverti à couvert. Versez les couvertures hachées dans le bol du Stephan, effectuez le vide d'air (entre 70 et 80 bars), introduisez par aspiration la crème à ébullition en trois fois, émulsionnez pendant I minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ouvrez progressivement la valve pour éviter un retour d'air et retirez le couvercle. Ajoutez le beurre bien froid, effectuez la mise sous vide du bol du Stephan et mixez 2 minutes. Dès que la ganache atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la immédiatement.

MÉTHODE MANUELLE

Hachez les couvertures Guanaja et Caraïbe. Faites bouillir la crème avec le sucre inverti à couvert.

Faites fondre les couvertures hachées à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique.

Versez le mélange bouilli (aux alentours de 90°C) sur les couvertures fondues, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air).

Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

Abaissage

■ **-** 1,050 kg de ganache par cadre

Le cadre de pâte de fruit à l'orange et au vinaigre balsamique de 4 mm d'épaisseur doit être complètement refroidi. Rehaussez-le avec un autre cadre pour obtenir une épaisseur totale de 12 mm. Versez la ganache sur la pâte de fruit, étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une raplette pour finir de l'étaler et de lisser. Laissez cristalliser à la température de 4°C. Dès que la ganache au chocolat amer est figée, passez un petit couteau d'office tout le long des cadres, puis réservez à 16°C.

Chablonnage

■ **-** QS de couverture Extra-Bitter Valrhona à point

Conservez l'abaisse à 16°C pendant toute la durée de la cristallisation. Chablonnez les deux côtés de l'abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser le premier côté, chablonnez le second et détaillez aussitôt.

Découpe des intérieurs Aztec

■ **-** intérieurs Aztec

À la guitare, détaillez des rectangles de 15 x 30 mm en plaçant la pâte de fruit en bas pour faciliter la découpe. Séparez les intérieurs et déposez-les espacés sur des plaques en inox. Cela permet d'homogénéiser la cristallisation et de faciliter la manipulation lors de l'enrobage. Réservez à 16°C.

Décor des intérieurs Aztec avant enrobage

■ **-** intérieurs Aztec

QS de billes croquantes au chocolat noir (PCB)

À l'aide d'un cornet de couverture de chocolat noir à point, fixez les billes croquantes en les centrant bien sur chaque intérieur.

Enrobage des intérieurs Aztec

- intérieurs Aztec décorés
- QS de couverture extra-bitter Valrhona à point

ENROBAGE MÉCANIQUE

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 % — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Déposez les rectangles d'intérieur Aztec sur le tapis, bien rangés et bien espacés. Enrobez à la couverture extra-bitter et faites-en écouler l'excédent à l'aide de la soufflerie et au moyen d'un peu de tapotage. À la sortie de la chaîne d'enrobage à 16°C, ramassez les chocolats avec le papier et tirez-les sur plaques d'aluminium. Mettez en échelles, laissez cristalliser pendant 24 heures.

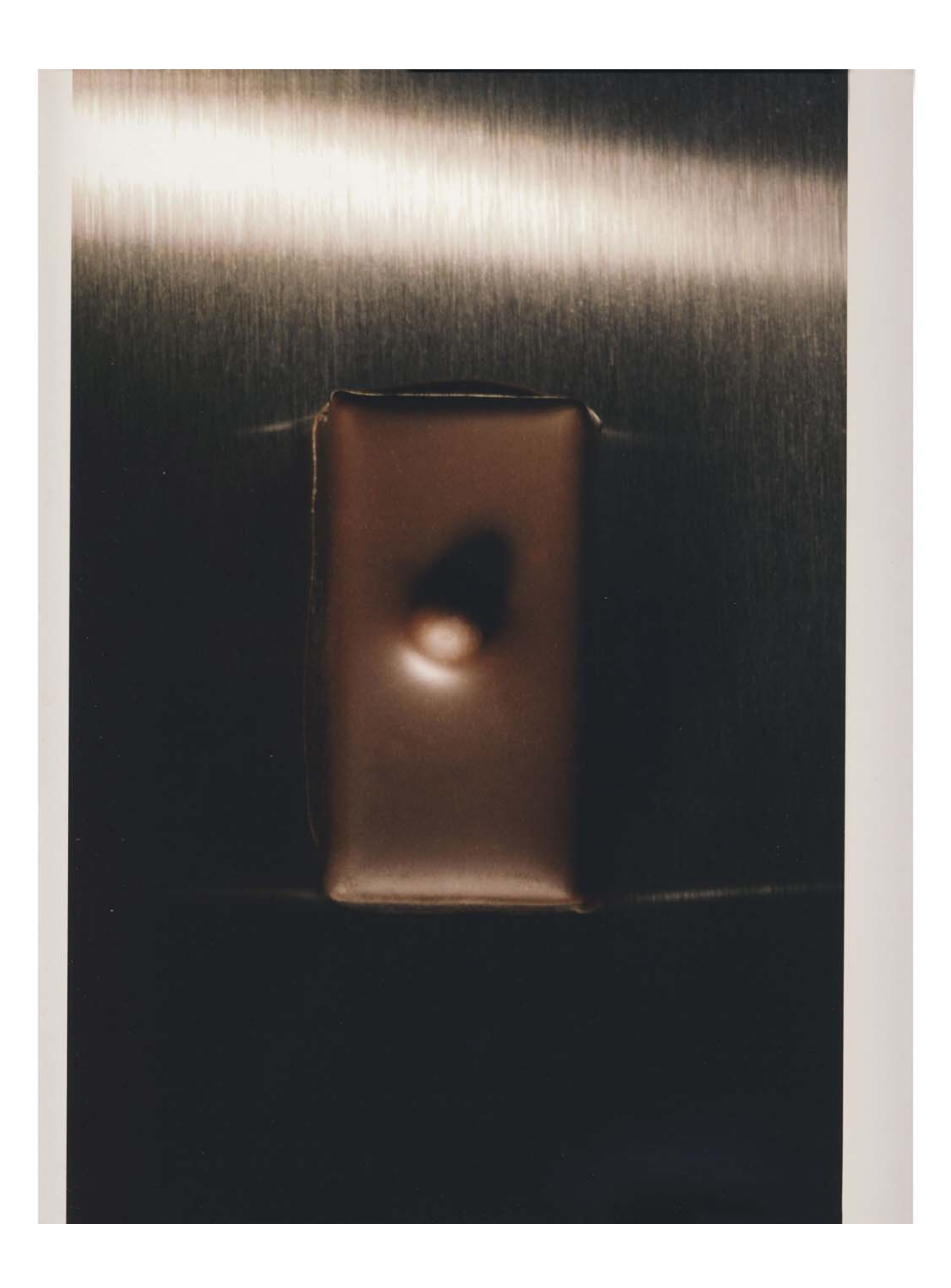
ENROBAGE MANUEL

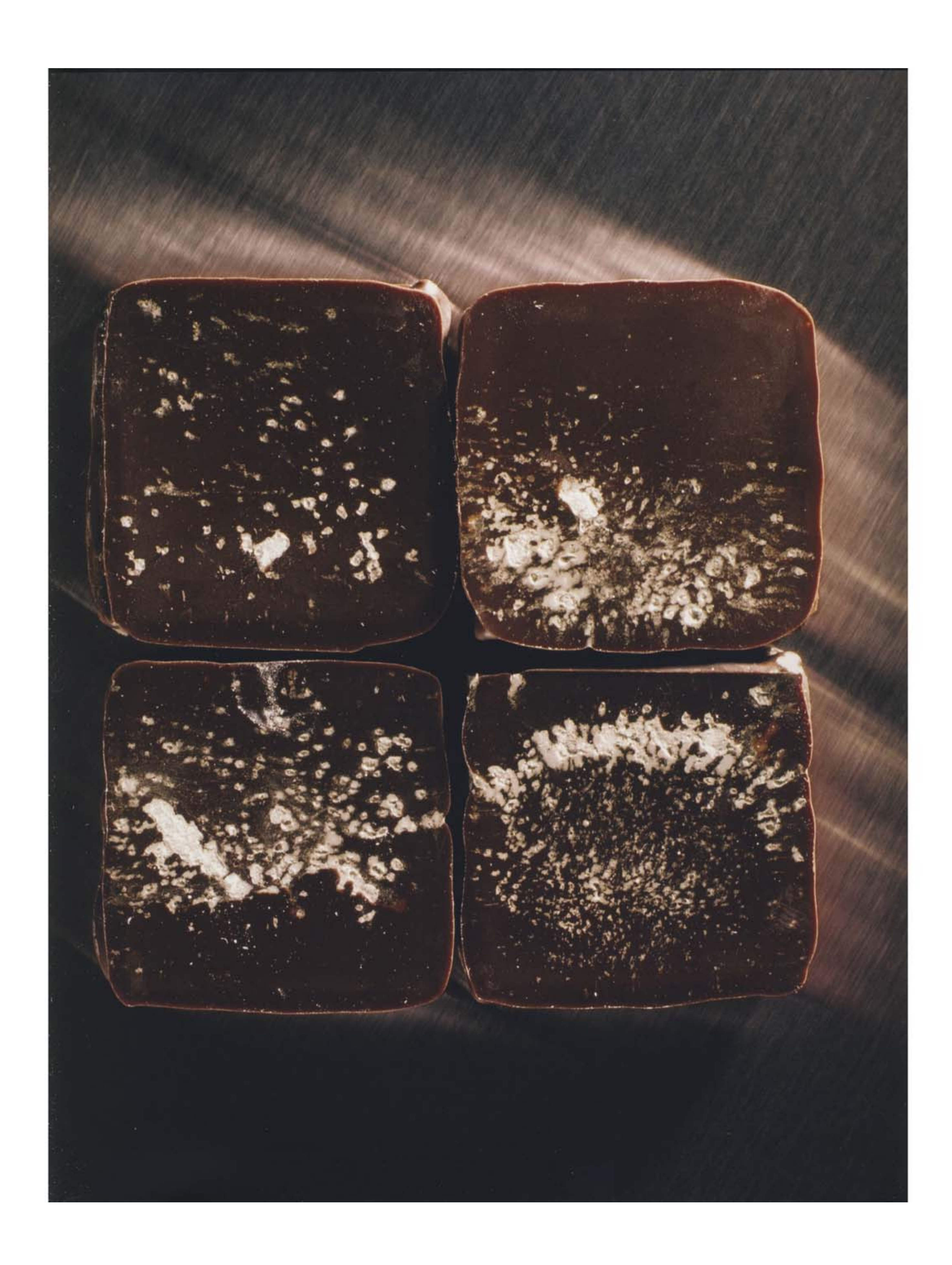
Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez-le sur du papier guitare et laissez-le cristalliser pendant 24 heures à 16°C.

Conditionnement, emballage et stockage Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation

2 semaines





Barbade

Pour 1 plaque de 40 x 40 cm

Composition

- ganache vanille à la fève de tonka
- enrobage de couverture extra-bitter

La ganache vanille à la fève de tonka

- 3,5 g de fève de tonka
- 305 g de crème liquide UHT
- 4 g de vanille Bourbon en gousse
- 75 g de sucre inverti
- 240 g de couverture Caraque 58 % de cacao (Valrhona)
- 385 g de couverture Jivara Valrhona
- 4 g d'extrait naturel de vanille sans alcool (Eurovanille)
- 50 g de beurre de La Viette

MÉTHODE MÉCANIQUE

Hachez la fève de tonka. Faites bouillir à couvert la crème, la gousse de vanille, le sucre inverti et la fève de tonka ; laissez infuser 30 minutes puis passez au chinois.

Hachez les couvertures Caraque et Jivara. Faites-les fondre à 45°C. Déposez-les dans le bol du Stephan, faites le vide d'air (entre 70 et 80 bars) puis introduisez en trois fois, par aspiration, l'infusion de vanille et de fève de tonka à ébullition, émulsionnez 1 minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ouvrez progressivement la valve pour éviter un retour d'air, retirez le couvercle. Ajoutez la beurre bien froid et l'arôme de vanille, faites à nouveau le vide d'air du bol du Stephan et mixez 2 minutes. Dès que la ganache atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la immédiatement.

MÉTHODE MANUELLE

Hachez la fève de tonka. Faites bouillir à couvert la crème, la gousse de vanille, le sucre inverti et la fève de tonka ; laissez infuser 30 minutes puis passez au chinois.

Hachez les couvertures Caraque et Jivara. Faites-les fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique. Versez le mélange bouilli réchauffé (aux alentours de 90°C) sur les couvertures fondues, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air).

Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et l'extrait de vanille ; continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

Abaissage

■ - 1,030 kg de ganache par cadre

Préparez un cadre de 8 mm de hauteur, posé sur une plaque en acier inoxydable de 40 cm de côté recouverte de papier guitare. Il n'est pas nécessaire de fixer le papier guitare sur la plaque. Versez la préparation dans le cadre, étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une raplette pour finir de l'étaler et de la lisser. Laissez cristalliser à une température de 4°C. Dès que la ganache est figée, passez un petit couteau d'office tout le long du cadre, puis réservez à 16°C.

Chablonnage

■ - QS couverture Extra-Bitter 61 % de cacao (Valrhona) à point

Conservez l'abaisse à 16°C pendant toute la durée de la cristallisation. Chablonnez le côté feuille de l'abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez-la cristalliser et retournez-la sur une feuille de papier sulfurisé pour chablonner l'autre côté avec une très fine couche de couverture à point.

Découpe des intérieurs de ganache

■ - intérieurs de ganache vanille à la fève de tonka

À la guitare, détaillez des carrés de ganache de 30 x 30 mm. Séparez les intérieurs, déposez-les sur une plaque en inox en les espaçant bien. Cet espacement permet d'obtenir une cristallisation plus homogène et de faciliter la manipulation lors de l'enrobage. Réservez à 16°C.

Enrobage et finition

- intérieurs de ganache vanille à la fève de tonka
- QS de couverture Extra-Bitter 61 % de cacao (Valrhona) à point
- QS de poudre Candurin banane - QS de feuilles de Rhodoïd neutre de 4 x 4 cm, prédécoupées (PCB) ENROBAGE MÉCANIQUE

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter I certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 % — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons.

Faites tempérer les intérieurs de ganache à la vanille et à la fève de tonka à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Déposez les carrés sur le tapis en biais afin d'améliorer la finition du « pied ». À la sortie du tapis d'enrobage, saupoudrez les bonbons de poudre de Candurin banane à l'aide d'une boule à thé et posez sur chacun un Rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. À la sortie de la chaîne d'enrobage à 16°C, ramassez les chocolats avec le papier et tirez-les sur plaques d'aluminium. Mettez en échelles et laissez cristalliser pendant 24 heures. La cristallisation accomplie, retirez les Rhodoïds d'un coup sec.

ENROBAGE MANUEL

Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue d l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez les bonbons sur du papier guitare.

Saupoudrez les bonbons de poudre de Candurin banane à l'aide d'une boule à thé et posez sur chaque carré un Rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C sur du papier guitare. La cristallisation accomplie, retir les Rhodoïds d'un coup sec.

Conditionnement, emballage et stockage Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation 2 semaines

Azur

Pour 1 plaque de 40 x 40 cm

Composition

- ganache au yuzu
- enrobage de couverture extra-bitter

La ganache au citron vert

- 560 g de crème liquide UHT
- 85 g de jus de citron yuzu
- 2 g de zeste de citron vert très finement haché
- 45 g de sucre inverti
- 260 g de couverture Caraque 58 % de cacao (Valrhona)
- 495 g de couverture Manjari 64 % de cacao (Valrhona)
- 165 g de beurre de La Viette

MÉTHODE MÉCANIQUE

Faites bouillir la crème à couvert avec le sucre inverti ; faites-y infuser le zeste de citron vert pendant 20 minutes environ, puis passez au chinois. Faites chauffer à couvert le jus de yuzu à 60°C.

Hachez les couvertures Caraque et Manjari. Déposez-les dans le bol du Stephan, faites le vide d'air (entre 70 et 80 bars) ; introduisez en deux fois, par aspiration, l'infusion de citron à ébullition ; puis, de la même manière, le jus de citron vert chauffé à 60°C. Émulsionnez 1 minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ouvrez progressivement la valve pour éviter un retour d'air, retirez le couvercle. Ajoutez le beurre bien froid, faites le vide d'air du bol du Stephan et mixez 2 minutes. Dès que la ganache atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la immédiatement.

MÉTHODE MANUELLE

Faites bouillir la crème à couvert avec le sucre inverti ; faites-y infuser le zeste de citron vert pendant 20 minutes environ, puis passez au chinois. Faites chauffer à couvert le jus de citron vert à 60°C.

Hachez les couvertures Caraque et Manjari. Faites-les fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique.

Versez le mélange bouilli (aux alentours de 90°C) et le jus de citron vert chaud sur les couvertures fondues, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air).

Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

Abaissage

■ - 1,495 kg de ganache par cadre

Préparez un cadre de 12 mm de hauteur, posé sur une plaque en inox de 40 cm de côté recouverte de papier guitare. Il n'est pas nécessaire de fixer le papier guitare sur la plaque. Versez la préparation dans le cadre, étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une raplette pour finir de l'étaler et de la lisser. Laissez cristalliser à une température de 4°C. Dès que la ganache au yuzu est figée, passez un petit couteau d'office tout le long du cadre, puis réservez à 16°C.

Chablonnage

■ - QS de couverture Extra-Bitter 61 % de cacao (Valrhona) à point Conservez l'abaisse à 16°C pendant toute la durée de la cristallisation. Chablonnez le côté feuille de l'abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser l'abaisse et retournez-la sur une feuille de papier sulfurisé pour chablonner l'autre côté avec une couche très fine de couverture à point.

Découpe des intérieurs de ganache au yuzu

■ - intérieurs de ganache au yuzu

À la guitare, détaillez des rectangles de ganache de 30 x 15 mm. Séparez les intérieurs, déposez-les sur une plaque en inox en les espaçant bien. Cet espacement permet d'obtenir une cristallisation plus homogène et de faciliter la manipulation lors de l'enrobage. Réservez à 16°C.

Enrobage et finition

- intérieurs de ganache au yuzu
- QS de couverture Extra-Bitter 61 % de cacao (Valrhona) à point
- QS de poudre Candurin Red Wine
- QS de feuilles de Rhodoïd neutre de 4 x 4 cm, prédécoupées (PCB)

ENROBAGE MÉCANIQUE

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 $^{0}/0$ — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les intérieurs de ganache au citron vert à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Déposez les rectangles sur le tapis, bien rangés et bien espacés. Avant la sortie du tapis d'enrobage, juste après la soufflerie, saupoudrez les bonbons de poudre de Candurin Red Wine à l'aide d'une boule à thé et posez sur chacun un carré de Rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. À la sortie de la chaîne d'enrobage à 16°C, ramassez les chocolats avec le papier et tirez-les sur plaques d'aluminium. Mettez en échelles et laissez cristalliser pendant 24 heures. Retirez ensuite les Rhodoïds d'un coup sec.

ENROBAGE MANUEL

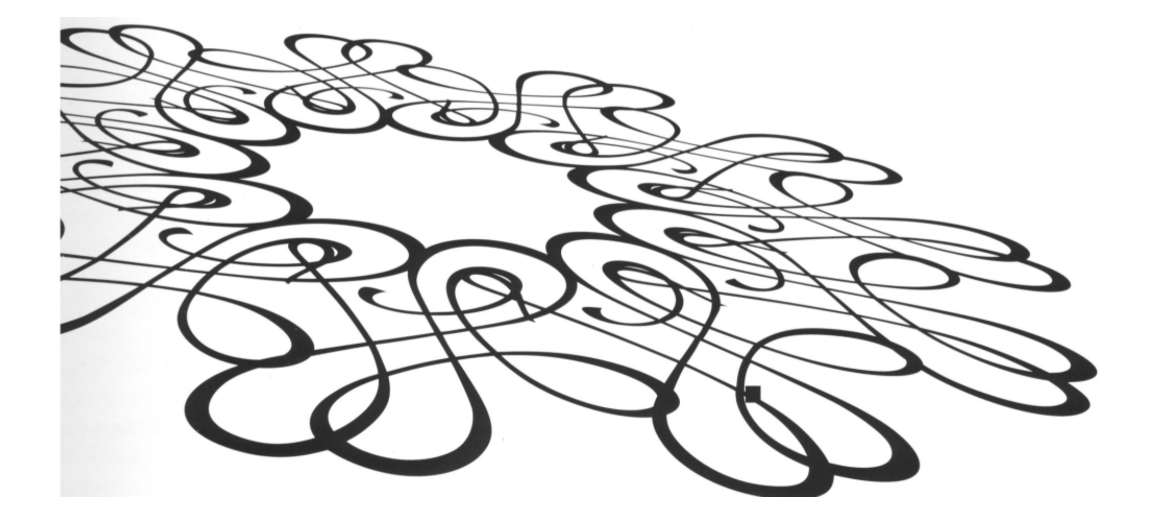
Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez les bonbons sur du papier guitare. Immédiatement, saupoudrez les bonbons de poudre de Candurin Red Wine à l'aide d'une boule à thé et posez sur chaque carré un Rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C sur du papier guitare. La cristallisation accomplie, retirez les Rhodoïds d'un coup sec.

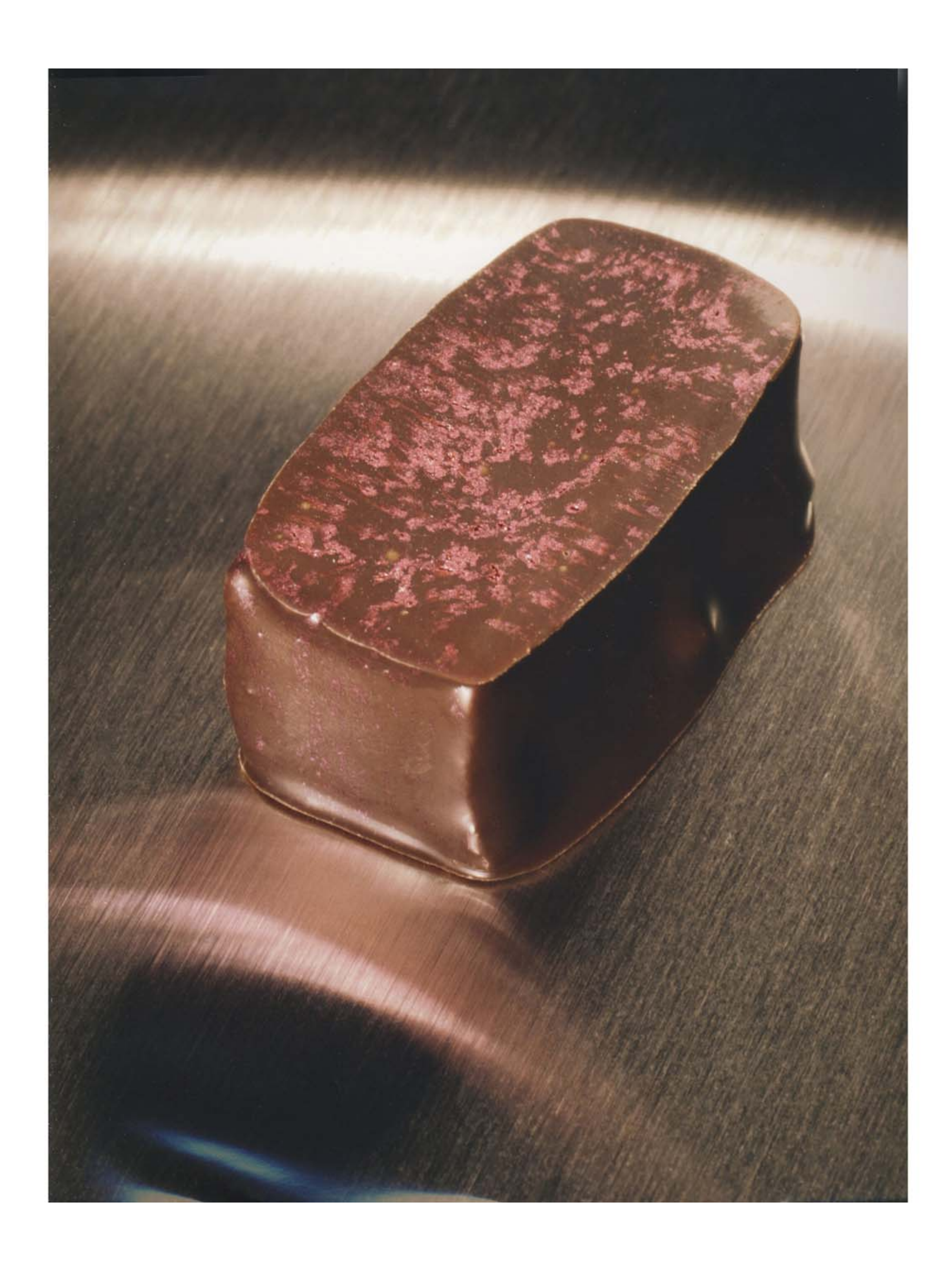
Conditionnement, emballage et stockage

Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation

2 semaines





Bonbon de chocolat Garance

Pour un cadre de 40 x 40 cm soit environ 240 bonbons

Composition

- pâte de fruit à la figue
- ganache chocolat-framboise à la cannelle
- enrobage de chocolat noir

La pâte de fruit à la figue

- 2 g d'acide tartrique
- 30 g de jus de citron
- 25 g de sucre cristal
- 4 g de pectine Ruban Jaune
- 225 g de purée de figue
- 255 g de sucre cristal
- 55 g de glucose

Délayez l'acide tartrique dans le jus de citron.
Mélangez les 25 g de sucre cristal et la pectine.
Posez un cadre de 4 mm d'épaisseur sur un tapis siliconé.
Faites chauffer la purée de figue à 40°C ; incorporez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition une première fois avant d'ajouter le reste de sucre cristal et le glucose.
Faites cuire ce mélange à 75 °Brix ou 104°C. Incorporez la solution acide et coulez directement le tout dans un cadre de 40 x 40 cm et de 4 mm d'épaisseur. Égalisez la surface et laissez refroidir à température ambiante.

La ganache chocolat-framboise à la cannelle

- 360 g de couverture Caraque (Valrhona)
- 410 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 120 g de crème liquide
- 30 g de bâtons de cannelle de Ceylan broyés
- 400 g de purée de framboises
- 90 g de sucre inverti
- 165 g de beurre de La Viette

MÉTHODE MECANIQUE

Dans le cuiseur, faites bouillir la crème avec le sucre inverti à couvert, faites-y infuser la cannelle broyée pendant 20 minutes et filtrez. A part, faites chauffer la purée de framboise à 60°C.
Versez les couvertures hachées dans le bol du Stephan, effectuez le vide d'air (entre 70 et 80 bars), introduisez par aspiration la crème à ébullition en trois fois, émulsionnez pendant 1 minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ouvrez progressivement la valve pour éviter un retour d'air et retirez le couvercle. Ajoutez le beurre bien froid, effectuez la mise sous vide du bol du Stephan et mixez 2 minutes. Dès que la ganache atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la immédiatement.

MÉTHODE MANUELLE

Faites bouillir la crème avec le sucre inverti à couvert, faites-y infuser la cannelle broyée pendant 20 minutes et filtrez. A part, faites chauffer la purée de framboise à 60°C. Hachez les couvertures et faite-les fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique. Versez le mélange bouilli (aux alentours de 90°C) sur les couvertures fondues, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air).Lorsque la température du mélange se situe entre
40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

Abaissage

■ **-** 1,050 kg de ganache par cadre

Le cadre de pâte de fruit à la figue doit être complètement refroidi. Rehaussez-le avec un autre cadre pour obtenir une épaisseur totale de 12 mm. Versez la ganache sur la pâte de fruit, étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une règle pour finir de l'étaler et de lisser. Laissez cristalliser à la température de 4°C. Dès que la ganache est figée, passez un petit couteau d'office tout le long des cadres, puis réservez à 16°C.

Chablonnage

■ **-** QS de couverture Extra Bitter à point (Valrhona)

Conservez l'abaisse à 16°C pendant toute la durée de la cristallisation. Chablonnez les deux côtés de l'abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser le premier côté, chablonnez le second et détaillez aussitôt.

Découpe des intérieurs Garance

■ **-** Intérieurs Garance

À la guitare ou au couteau, détaillez des rectangles de 15 x 30 mm en plaçant la pâte de fruit en bas pour faciliter la découpe. Séparez les intérieurs et déposez-les espacés sur des plaques en inox. Cela permet d'homogénéiser la cristallisation et de faciliter la manipulation lors de l'enrobage. Réservez à 16°C.

Enrobage des intérieurs Garance

- Intérieurs Garance
- QS de couverture Extra Bitter à point (Valrhona)
- Rhodoïd structure « Mini gouge » (PCB)

ENROBAGE MÉCANIQUE

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 $^{0}/0$ — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Déposez les carrés sur le tapis bien rangés et bien espacés. À la sortie du tapis d'enrobage, posez sur chaque bonbon un Rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. À la sortie de la chaîne d'enrobage à 16°C, ramassez les chocolats avec le papier et tirez-les sur plaques d'aluminium. Mettez en échelles et laissez cristalliser pendant 24 heures. La cristallisation accomplie, retirez les Rhodoïds d'un coup sec.

ENROBAGE MANUEL

Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ I heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez les bonbons sur du papier guitare. Posez sur chacun un Rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C sur du papier guitare. La cristallisation accomplie, retirez les Rhodoïds d'un coup sec.

Conditionnement, emballage et stockage Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation

2 semaines ____

Makassar

Pour un cadre de 40 x 40 cm

Composition

- ganache au caramel
- enrobage de chocolat noir

La ganache au caramel

- 280 g de crème liquide UHT
- 95 g de beurre demi-sel
- 340 g de sucre semoule
- 460 g de couverture Jivara Valrhona
- 190 g de couverture Caraque Valrhona
- 285 g de beurre de La Viette tempéré
- 95 g de Végétaline

MÉTHODE MÉCANIQUE

Faites chauffer la crème liquide.

Avec le sucre semoule, réalisez un caramel à sec. Faites-le cuire à 209°C ; à ce moment, décuisez-le avec le beurre demi-sel et la crème chauffée. Faites fondre la couverture Jivara à 45°C. Hachez la couverture Caraque. Dans le bol du Stephan, versez la couverture Jivara fondue et la couverture Caraque hachée, puis introduisez le caramel en trois fois. Émulsionnez 1 minute entre chaque opération. Retirez le couvercle ; ajoutez le beurre tempéré et la Végétaline, et mixez 2 minutes. Débarrassez dans un candissoir et réservez 3 heures au réfrigérateur. Faites foisonner la ganache obtenue dans le Stephan, puis abaissez-la aussitôt.

MÉTHODE MANUELLE

Faites chauffer la crème liquide à couvert.

Avec le sucre semoule, réalisez un caramel à sec. Faites-le cuire à 209°C ; à ce moment, décuisez-le avec le beurre demi-sel et la crème chauffée. Faites fondre la couverture Jivara à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique. Hachez la couverture Caraque. Versez le mélange bouilli réchauffé (aux alentours de 90°C) sur les deux couvertures, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air).
Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et la Végétaline ; continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

Abaissage

IMI - 1,530 kg de ganache au caramel par cadre

Préparez un cadre de 12 mm de hauteur, posé sur une plaque en inox de 40 cm de côté recouverte de papier guitare. Il n'est pas nécessaire de fixer le papier guitare sur la plaque. Versez la préparation dans le cadre, étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une raplette pour finir de l'étaler et de la lisser. Laissez cristalliser à une température de 4°C. Dès que l'appareil est figé, passez un petit couteau d'office tout le long du cadre, puis réservez à 16°C.

Chablonnage

■ - QS de couverture Extra-Bitter 61 % de cacao (Valrhona) à point

Conservez l'abaisse à 16°C pendant toute la durée de la cristallisation. Chablonnez le côté feuille de l'abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser l'abaisse et retournez-la sur une feuille de papier sulfurisé pour chablonner l'autre côté avec une très fine couche de chocolat à point.

Découpe des intérieurs

À la guitare, détaillez des rectangles de ganache de 30 x 15 mm. Séparez les intérieurs, déposez-les sur une plaque en inox en les espaçant bien. Cet espacement permet d'obtenir une cristallisation plus homogène et de faciliter la manipulation lors de l'enrobage. Réservez à 16°C.

Enrobage et finition

- QS de couverture Extra-Bitter 61 % de cacao (Valrhona) à point -
QS de couverture Jivara Valrhona à point ENROBAGE MÉCANIQUE

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 Wo — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les intérieurs de praliné à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Déposez les rectangles de ganache alignés et peu espacés sur le tapis d'enrobage. Enrobez de couverture Extra-Bitter. Avant la sortie du tunnel d'enrobage, à l'aide d'un cornet, décorez les bonbons de fines lignes de couverture Jivara bien perpendiculaires. À la sortie de la chaîne d'enrobage à 16°C, ramassez les chocolats avec le papier et tirez-les sur plaques d'aluminium. Mettez en échelles et laissez cristalliser pendant 24 heures.

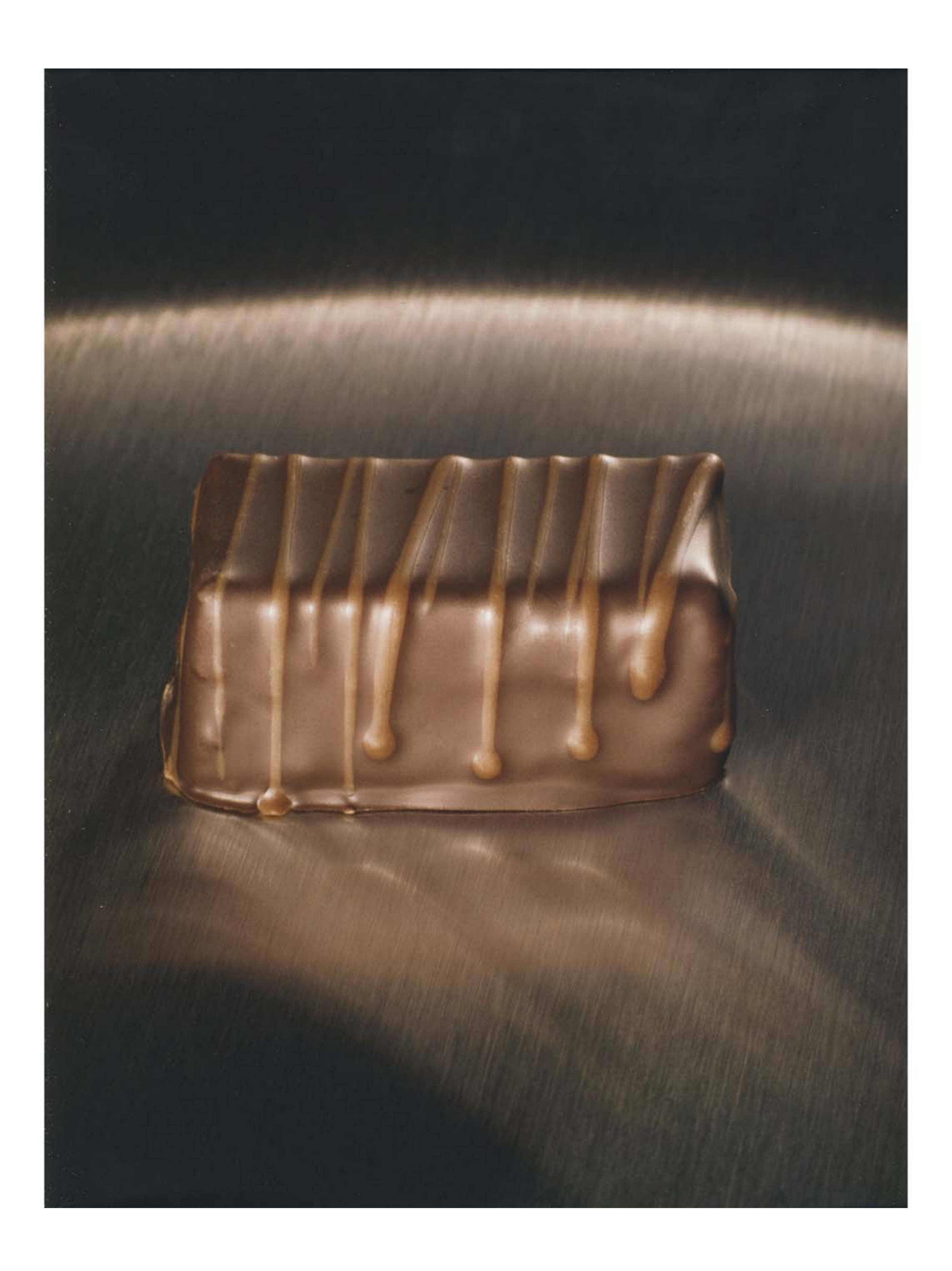
ENROBAGE MANUEL

Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ I heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez les bonbons sur du papier guitare. Décorez-les immédiatement, à l'aide d'un cornet, de fines lignes de couverture Jivara bien perpendiculaires. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C.

Conditionnement, emballage et stockage Reportez-vous aux instructions générales (le la page 158.

Conservation

2 semaines ___



Caraquillo

Pour un cadre de 40 x 40 cm

Composition

- Ganache café à l'anis
- Enrobage chocolat noir

Ganache café à l'anis

- 635 g de crème liquide UHT
- 40 g de café mélange PH moulu
- 790 g de couverture Caraque
- 115 g de sucre inverti
- 120 g de beurre frais
- 38 g de Ricard

MÉTHODE MECANIQUE

Faites bouillir la crème avec le sucre inverti et le café et laissez pendant 10 minutes environ, puis passez au chinois étamine. Versez la couverture Caraque hachée dans le bol du Stephan, faites le vide d'air (entre 70 et 80 bars) introduisez par aspiration l'infusion de café à ébullition en trois fois, émulsionnez une minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 à 45°C, ouvrez progressivement la valve pour éviter un retour d'air (dard d'air), retirez le couvercle. Ajoutez le beurre bien froid et le Ricard, faites le vide d'air du bol du Stephan et mixez deux minutes. Abaissez aussitôt la ganache lorsqu'elle atteint une température comprise entre 35 et 38°C.

Méthode manuelle

Faites bouillir la crème avec le sucre inverti et le café et laissez pendant 10 minutes environ, puis passez au chinois. Hachez la couverture et faite-la fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique. Versez le mélange bouilli (aux alentours de 90°C) sur la couverture fondue, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air).

Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et le Ricard continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre.

Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

Abaissage

■ - 1,660 kg de ganache au café à l'anis par cadre

Préparez des règles ou des cadres de 12 mm de hauteur. Versez la ganache sur toute la longueur, étalez-le à la palette et égalisez-le avec une règle pour terminer de l'étaler. Laissez cristalliser à 16-18°C.

Préenrobage et découpe

■ - QS couverture extra bitter à point

Dès que l'abaisse est figée, passez un petit couteau d'office tout le long des règles en inox ; taillez des plaques de 40 cm de largeur, juste à la taille du cadre de la guitare. Conservez les abaisses à cette même température pendant toute la durée de la cristallisation.

Préenrobez un côté de l'abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser et retournez-la sur un papier sulfurisé pour préenrober de l'autre côté avec une couche très fine de chocolat à point. Découpez des rectangles de 30 x 15 mm, avant que le chocolat ne cristallise. Stockez à 12°C.

Enrobage et finition

- QS couverture extra bitter à point
- Feuilles de rhodoïd imprimées « touche argent » prédécoupées (PCB)

ENROBAGE MÉCANIQUE

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 %0 — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les intérieurs de praliné à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Posez les bonbons bien rangés et régulièrement espacés sur le tapis. Enrobez à la couverture à point Posez sur chacun un Rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C sur du papier guitare.

La cristallisation accomplie, retirez les Rhodoïds d'un coup sec et procédez au conditionnement.

ENROBAGE MANUEL

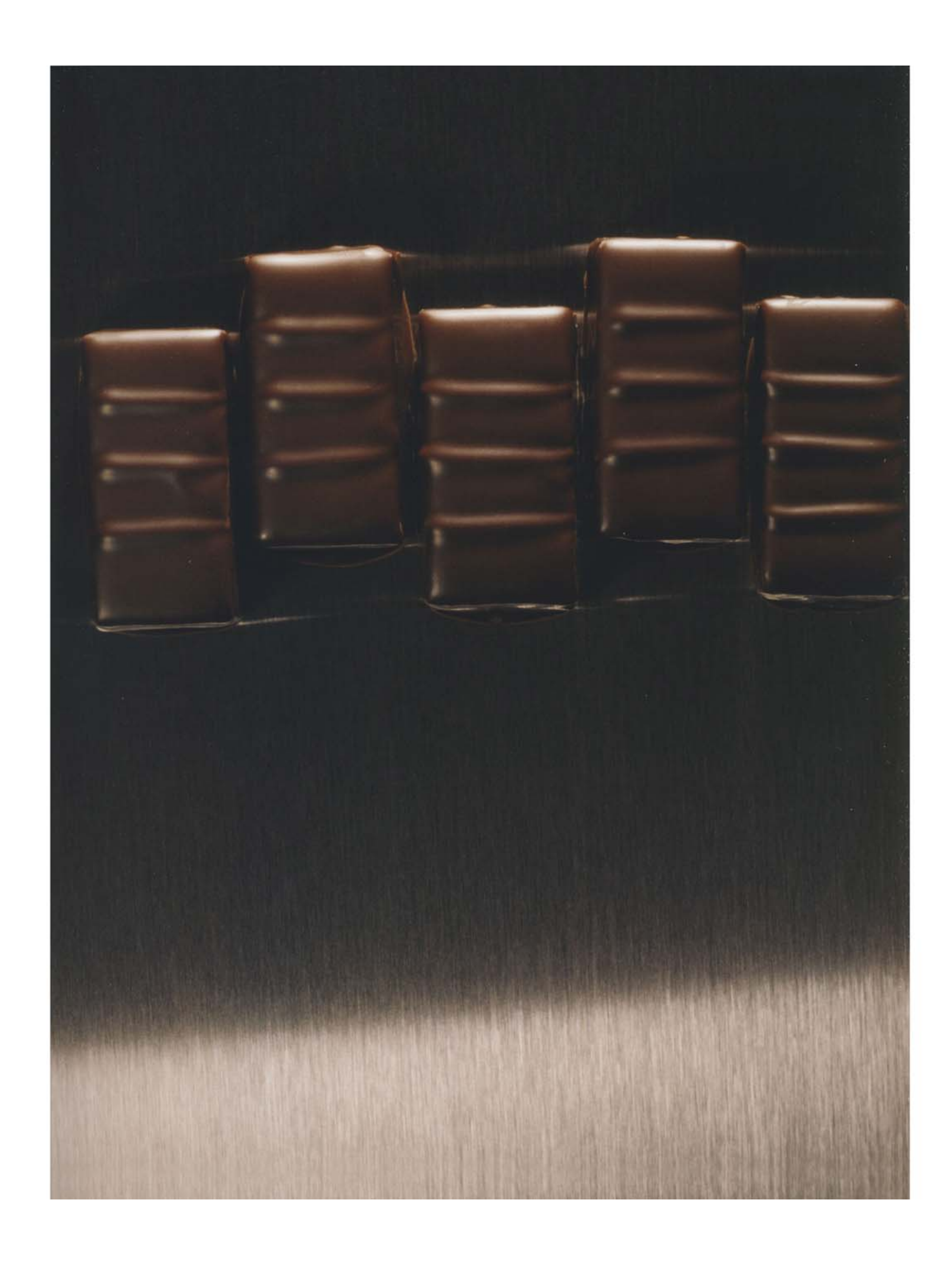
Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, Posez sur chacun un Rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C sur du papier guitare. La cristallisation accomplie, retirez les Rhodoïds d'un coup sec et procédez au conditionnement.

Conditionnement, emballage et stockage Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation

2 semaines ___





Chloé

Pour 1 plaque de 40 x 40 cm

Composition

- ganache à la framboise
- enrobage de chocolat noir

La ganache à la framboise

- 500 g de purée de framboise
- 90 g de sucre inverti
- 360 g de couverture Caraque 58 % de cacao (Valrhona)
- 410 g de couverture Manjari 66 % de cacao (Valrhona) -
25 g de liqueur de framboise (Wolfberger)
- 165 g de beurre de La Viette en morceaux

MÉTHODE MÉCANIQUE

Hachez les couvertures Caraque et Manjari. Faites bouillir à couvert la purée de framboise avec le sucre inverti.

Versez les couvertures hachées dans le bol du Stephan, faites le vide d'air (entre 70 et 80 bars), introduisez en trois fois, par aspiration, la purée de framboise à ébullition ; émulsionnez 1 minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ouvrez progressivement la valve pour éviter un retour d'air, retirez le couvercle. Ajoutez le beurre et la liqueur de framboise, faites à nouveau le vide d'air du bol du Stephan et mixez 2 minutes. Dès que la ganache atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la immédiatement.

MÉTHODE MANUELLE

Faites bouillir à couvert la purée de framboise avec le sucre inverti.
Hachez les couvertures Caraque et Manjari. Faites-les fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique.
Versez le mélange bouilli (aux alentours de 90°C) sur les couvertures fondues, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air).
Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et la liqueur de framboise ; continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

Abaissage

- 1,480 kg de ganache framboise par cadre

Préparez un cadre de 12 mm de hauteur, posé sur une plaque en inox de 40 cm de côté recouverte de papier guitare. Il n'est pas nécessaire de fixer le papier guitare sur la plaque. Versez la préparation dans le cadre, étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une raplette pour finir de l'étaler et de la lisser. Laissez cristalliser à une température de 4°C. Dès que la ganache est figée, passez un petit couteau d'office tout le long du cadre, puis réservez à 16°C.

Chablonnage

■ - QS de couverture Extra-Bitter 61 % de cacao (Valrhona) à point Conservez les abaisses à 16°C pendant toute la durée de la cristallisation. Chablonnez le côté feuille de l'abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser.

Découpe des intérieurs de ganache framboise

■ - intérieurs de ganache framboise

À la guitare, détaillez des rectangles de ganache de 30 x 15 mm. Séparez les intérieurs, déposez-les sur une plaque en inox en les espaçant bien. Cet espacement permet d'obtenir une cristallisation plus homogène et de faciliter la manipulation lors de l'enrobage. Réservez à 16°C.

Enrobage et finition

1 - intérieurs de ganache framboise

• - QS de couverture Extra-Bitter 61 % de cacao (Valrhona) à point

ENROBAGE MÉCANIQUE

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 % — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les intérieurs de ganache framboise à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Déposez les rectangles sur le tapis, bien rangés et bien espacés. À la sortie du tapis d'enrobage, dessinez sur les bonbons un décor à la fourchette à trois dents. À la sortie de la chaîne d'enrobage à 16°C, ramassez les chocolats avec le papier et tirez-les sur plaques d'aluminium. Mettez en échelles et laissez cristalliser pendant 24 heures.

ENROBAGE MANUEL

Faites tempérer les intérieurs de ganache framboise à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez-le sur du papier guitare. À l'aide d'une fourchette à trois dents, dessinez un décor sur les bonbons. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C.

Conditionnement, emballage et stockage Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation

2 semaines __

Intense

Pour un cadre de 40 x 40 cm

Composition

- Ganache au chocolat amer
- Enrobage chocolat noir

Ganache au chocolat amer

- 390 g de crème liquide UHT
- 70 g de sucre inverti
- 290 g de couverture Guanaja (Valrhona)
- 235 g de couverture Caraïbes (Valrhona)
- 120 g de beurre frais de la Viette

MÉTHODE MECANIQUE

Dans le cuiseur faite bouillir la crème avec le sucre inverti à couvert. Versez la couverture Caraque et Caraïbes hachées dans le bol du Stephan, effectuez le vide d'air (entre 70 et 80 bars) introduisez par aspiration la crème à ébullition en trois fois, émulsionnez une minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 à 45°C, ouvrez progressivement la valve pour éviter un retour d'air, retirez le couvercle. Ajoutez le beurre bien froid, effectuez la mise sous vide du bol du Stephan et mixez 2 minutes. Dès que la ganache lorsqu'elle atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la immédiatement.

MÉTHODE MANUELLE

Faites bouillir la crème à couvert avec le sucre inverti Hachez la couverture et faite-la fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique.

Versez le mélange bouilli (aux alentours de 90°C) sur la couverture fondue, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air).

Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

Abaissage

Préparez des règles ou des cadres de 8 mm de hauteur posés sur papier plastique en rouleau de largeur 40 cm. Versez la ganache sur toute la longueur, étalez-la à la palette et égalisez-le avec une règle pour terminer de l'étaler. Dès que la ganache au chocolat amer est figée, passez un petit couteau d'office tout le long des cadres, puis réservez à 16°C.

Préenrobage et découpe

- QS couverture extra bitter à point

Dès que l'abaisse est figée, passez un petit couteau d'office tout le long des cadres ; taillez des plaques de 40 cm de largeur, juste à la taille du cadre de la guitare. Conservez les abaisses à cette même température pendant toute la durée de la cristallisation.

Préenrobez un côté de l'abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser et retournez-la sur un papier sulfurisé pour préenrober de l'autre côté avec une couche très fine de chocolat à point. Découpez aussitôt, avant que le chocolat ne cristallise, des carrés de ganache de 30 x 30 mm. Stockez à 12°C.

Enrobage et finition

- QS couverture extra bitter à point

ENROBAGE MÉCANIQUE

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 % — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les intérieurs de praliné à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage.

Posez les bonbons bien rangés et régulièrement espacés sur le tapis. Enrobez à la couverture à point, posez sur chacun un rhodoïd bien centré; appuyez avec un ustensile de même dimension. Une fois les bonbons cristallisés, retirez les rhodoïds d'un coup sec et procédez au conditionnement

ENROBAGE MANUEL

Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez les bonbons sur du papier guitare. Posez sur chacun un Rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C sur du papier guitare. La cristallisation accomplie, retirez les Rhodoïds d'un coup sec et procédez au conditionnement.

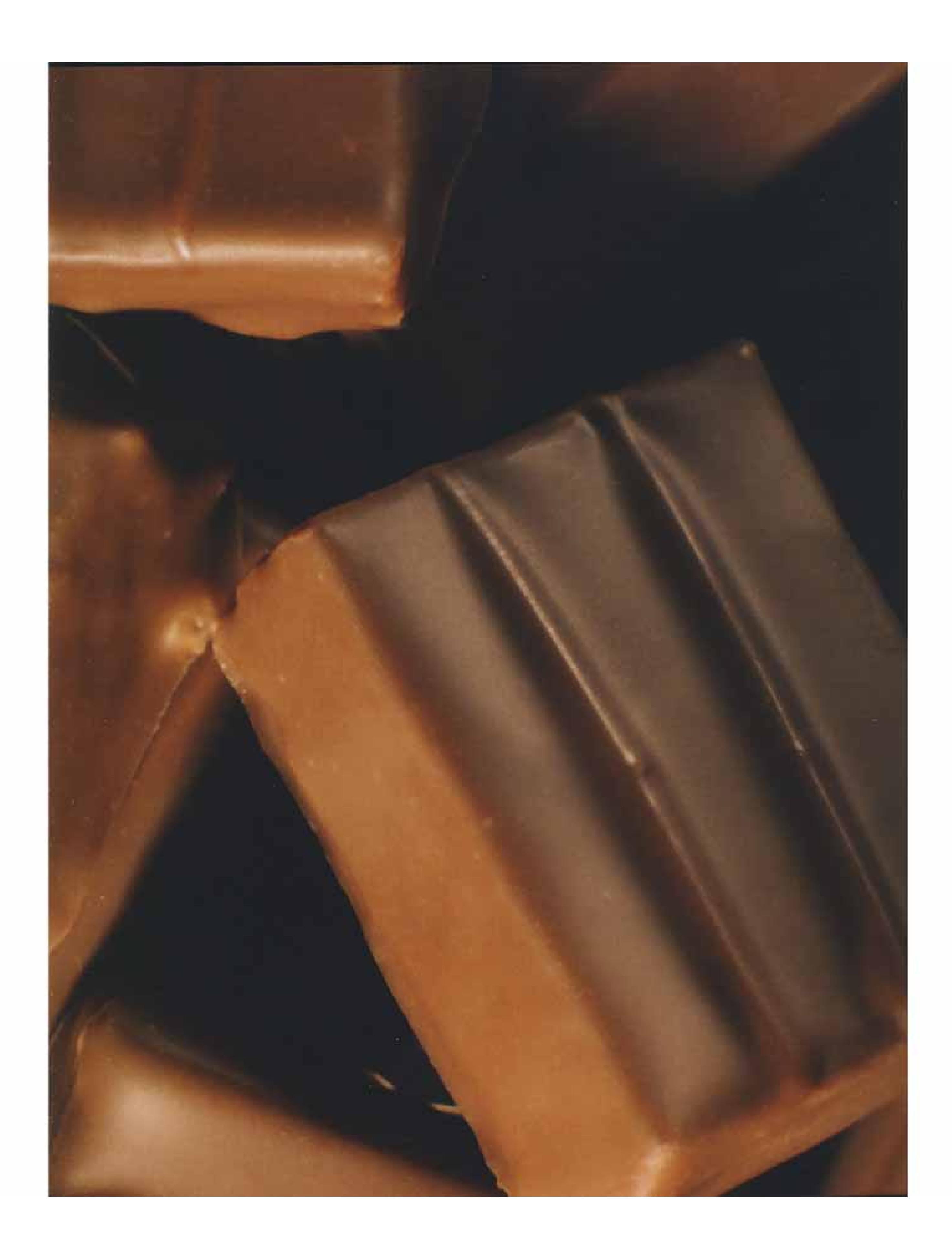
Conditionnement, emballage et stockage

Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation

2 semaines





Arabella

Pour un cadre de 40 x 40 cm

Composition

- pâte de fruit à la banane et au gingembre
- praliné noisette aux éclats de noisettes grillées

La pâte de fruit banane-gingembre

- 830 g de sucre semoule
- 5 g de poudre de gingembre
- 20 g de pectine Ruban Jaune
- 700 g de purée de banane
- 100 g de glucose
- 10 g d'acide citrique
- 10 g d'eau environ

Mélangez 750 g de sucre, le gingembre et la pectine.
Faites chauffer la purée de banane et le glucose avec le reste (80 g) de sucre à 45°C ; incorporez le premier mélange. Laissez cuire en remuant « en 8 » à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à 107°C, ou 75 au réfractomètre. Incorporez l'acide citrique délayé dans l'eau, mélangez et coulez immédiatement dans les cadres (voir Abaissage).

Le praliné noisette maison

- 800 g de noisettes du Piémont
- 500 g de sucre semoule
- 150 g d'eau
- 1 gousse de vanille

Étalez les noisettes sur une plaque en une seule couche, et faites-les griller 20 minutes au four à 170°C. Passez les noisettes à travers un tamis à mailles larges pour retirer la peau.
Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau à 121°C. Versez le sucre cuit sur la gousse de vanille concassée et les noisettes grillées mondées, tièdes ; faites sabler et caraméliser à feu moyen. Débarrassez sur une plaque antiadhésive pour laisser refroidir. Concassez grossièrement, et passez à la broyeuse ou au Robot-Coupe de manière à obtenir une pâte. Cette pâte doit avoir des aspérités et ne pas être broyée trop finement. Stockez au frais.

Le praliné noisette aux éclats de noisettes grillées

- 210 g de couverture Jivara (Valrhona) hachée
- 20 g de beurre de cacao
- 500 g de praliné noisette 60/40 (Valrhona)
- 640 g de praliné noisette maison
- 150 g de noisettes hachées grillées

Mélangez et tempérez la couverture et le beurre de cacao. Incorporez les autres ingrédients, coulez aussitôt.

Abaissage

Préparez des règles ou des cadres de 5 mm de hauteur posés sur papier sulfurisé en rouleau de largeur 40 cm. Versez et étalez, le plus rapidement possible, la pâte de fruit, immédiatement après avoir ajouté l'acide citrique. Laissez refroidir complètement.
Remplacez les règles ou les cadres pour des règles ou des cadres de 10 mm de hauteur. Versez le praliné sur toute la longueur, étalez-le à la palette et égalisez-le avec une règle pour terminer de l'étaler. Laissez cristalliser à 16-18°C.

Préenrobage et découpe

■ - QS de couverture Jivara (Valrhona)

Dès que l'abaisse est figée, passez un petit couteau d'office tout le long des règles en inox ; taillez des plaques de 40 cm de largeur, juste à la taille du cadre de la guitare. Conservez les abaisses à cette même température pendant toute la durée de la cristallisation.
Préenrobez un côté de l'abaisse avec une très fine couche de couverture Jivara à point ; laissez cristalliser et retournez-la sur un papier sulfurisé pour pré-enrober de l'autre côté avec une couche très fine de chocolat à point. Découpez aussitôt, avant que le chocolat ne cristallise, à la guitare à 21 x 30 mm. Stockez à 12°C.
NB : le préenrobage se fait à la couverture lait ; en effet elle présente un meilleur barrage à la migration des graisses de toutes sortes — amandes, noisettes en particulier — que le chocolat noir, surtout pour des bonbons à base de praliné où graisses et huiles sont présentes en quantité importante.

Enrobage et finition

■ - QS couverture Jivara (Valrhona) à point

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 % — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons.
Faites tempérer les intérieurs de praliné à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage.
Posez les bonbons bien rangés et régulièrement espacés sur le tapis. Enrobez à la couverture Jivara à point et faites une marque avec la fourchette en forme de « grille » ou en long avec la fourchette à deux dents.
Procédez au conditionnement une fois les bonbons cristallisés.

Conditionnement, emballage et stockage

Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation

2 semaines

Lou

Pour un cadre de 40 x 40 cm

Composition

- Ganache au chocolat au lait et gingembre frais
- Enrobage au chocolat noir

Ganache chocolat au lait et gingembre

- 320 g de crème liquide UHT
- 35 g de gingembre frais en lamelles
- 35 g de sucre inverti
- 710 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 90 g de beurre frais
- 25 g de beurre salé
- 105 g de gingembre confit

MÉTHODE MECANIQUE

Faites bouillir la crème, le sucre inverti et le gingembre frais, laissez infuser 20 minutes puis chinoisez. Déposez la couverture Jivara fondu à 45°C dans le bol du Stephan, faites le vide d'air (entre 70 et 80 bars) puis introduisez par aspiration l'infusion de gingembre à ébullition en trois fois, émulsionnez une minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 à 45°C, ouvrez progressivement la valve pour éviter un retour d'air(dard), retirez le couvercle. Ajoutez le beurre salé et le beurre bien froide, faites le vide d'air du bol du Stephan et mixez deux minutes. Ajoutez le gingembre et mixez l'ensemble 20 secondes. Abaissez aussitôt la ganache lorsqu'elle atteint une température comprise entre 35 et 38°C.

MÉTHODE MANUELLE

Faites bouillir la crème, le sucre inverti et le gingembre frais, laissez infuser 20 minutes puis chinoisez. Hachez la couverture et faite-la fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique.Versez le mélange bouilli (aux alentours de 90°C) sur la couverture fondue, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air).

Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Ajoutez le gingembre confit. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

Abaissage

■ - 1,495 kg de ganache par cadre

Préparez des règles ou des cadres de 12 mm de hauteur. Versez la ganache sur toute la longueur, étalez-le à la palette et égalisez-le avec une règle pour terminer de l'étaler. Laissez cristalliser à 16-18°C.

Préenrobage et découpe

■ - QS couverture extra bitter à point

Dès que l'abaisse est figée, passez un petit couteau d'office tout le long des règles en inox ; taillez des plaques de 40 cm de largeur, juste à la taille du cadre de la guitare. Conservez les abaisses à cette même température pendant toute la durée de la cristallisation.

Préenrobez un côté de l'abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser et retournez-la sur un papier sulfurisé pour préenrober de l'autre côté avec une couche très fine de chocolat à point. Découpez des rectangles de 30 x 15 mm, avant que le chocolat ne cristallise. Stockez à 12°C.

Enrobage et finition

■ - QS couverture extra bitter à point

ENROBAGE MÉCANIQUE

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 % — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les intérieurs de praliné à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage.

Posez les bonbons bien rangés et régulièrement espacés sur le tapis. Enrobez à la couverture à point et à l'aide d'une fourchette faites deux traits en biais sur l'une des extrémités du bonbon. Procédez au conditionnement une fois les bonbons cristallisés.

ENROBAGE MANUEL

Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez les bonbons sur du papier guitare à l'aide d'une fourchette faites deux traits en biais sur l'une des extrémités du bonbon. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C sur du papier guitare. La cristallisation accomplie, procédez au conditionnement.

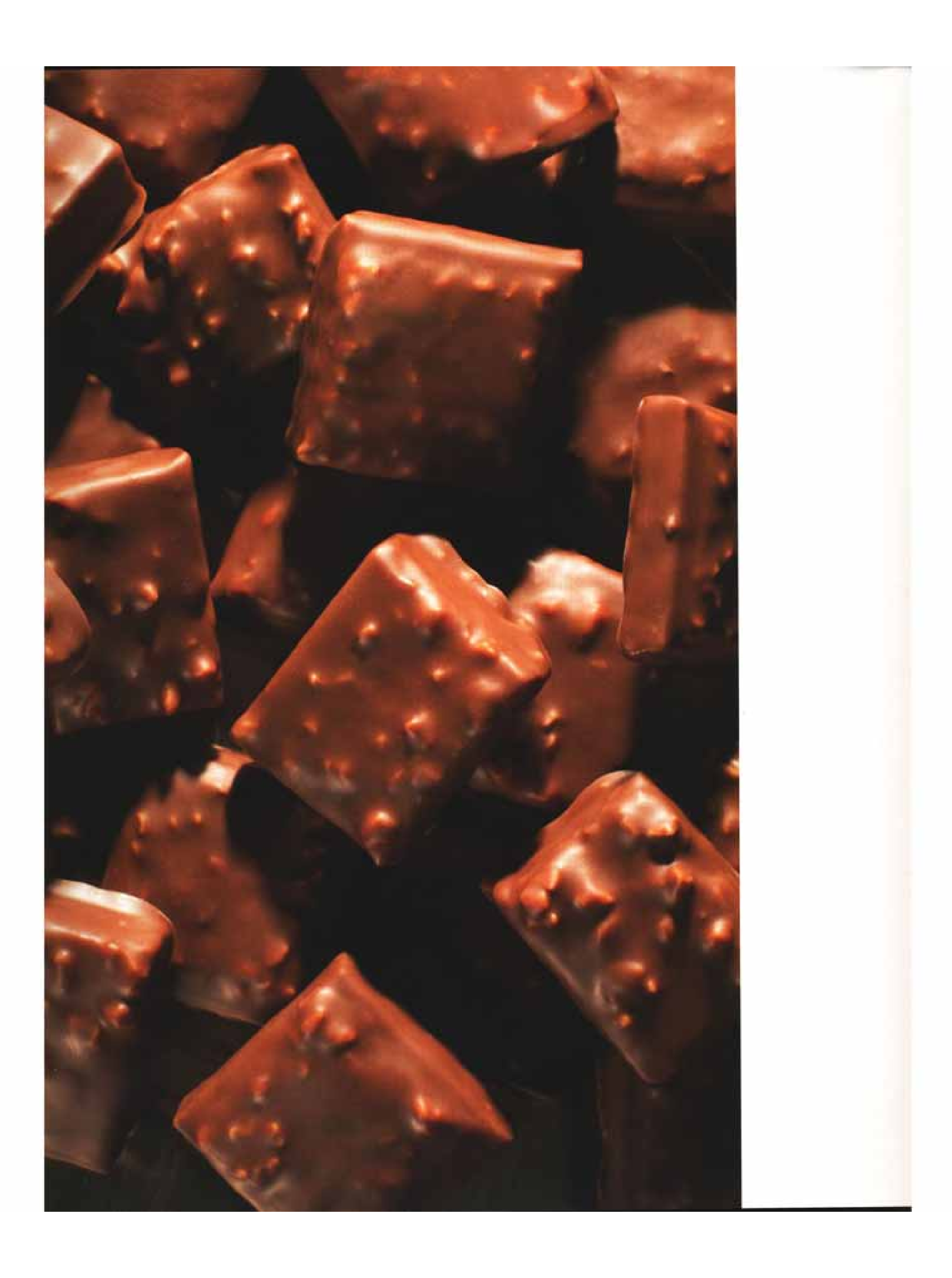
Conditionnement, emballage et stockage

Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation

2 semaines





Mathilda

Pour un cadre de 40 x 40 cm soit environ 240 bonbons

Composition

– praliné au zeste de citron et au craquelin d'amandes
– enrobage de chocolat au lait

Le praliné amandes maison

- 270 g d'amandes mondées
- 50 g d'eau
- 175 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille usagée séchée

Étalez les amandes sur une plaque en une seule couche, et faites-les griller 20 minutes au four à 170°C..
Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau à 121°C. Versez le sucre cuit sur les gousses de vanille usagées concassées et les amandes grillées tièdes ; faites sabler et caraméliser à feu moyen. Débarrassez sur une plaque antiadhésive pour laisser refroidir. Concassez grossièrement, et passez à la broyeuse ou au Robot-Coupe de manière à obtenir une pâte. Cette pâte doit avoir des aspérités et ne pas être broyée trop finement. Stockez au frais.

Les amandes hachées grillées

■ - 200 g d'amandes hachées

Faite griller les amandes hachées à 170°C pendant 15 minutes sur plaques bien à plat ; laissez refroidir.

Le praliné au citron

- 360 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 855 g de praliné amandes 60/40 (Valrhona)
- 120 g de praliné amandes maison
- 25 g de zestes de citron
- 50 g de beurre de La Viette

Hachez la couverture Jivara et chauffez-la à 45°C.
Dans le bol du Stephan ou d'un mixeur, versez les pralinés, les zestes de citron et la couverture Jivara, mixez 2 minutes. Ajoutez le beurre tempéré, mixez 2 minutes. Faites refroidir l'appareil à 27°C et abaissez aussitôt.

Abaissage

- 1,380 kg de praliné au citron par cadre
- QS d'amandes hachées grillées Préparez des cadres de 6 mm de haut et de 40 cm de large recouvert de papier plastique. Positionnez ces cadres accolés dans la longueur du plan de travail. Étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une règle pour terminer de l'étaler. Parsemez des amandes hachées grillées. Laissez cristalliser à une température de 4°C. Dès que l'appareil praliné au citron est figé, passez un petit couteau d'office tout le long des cadres, puis réservez à 16°C.

Préenrobage et découpe

■ - QS de couverture Jivara (Valrhona)

Chablonnez un côté de l'abaisse avec une très fine couche de couverture Jivara à point ; laissez cristalliser à 4°C. Dès que l'appareil praliné au citron est figé, passez un petit couteau d'office tout le long des cadres, puis réservez à 16°C.
Préenrobez un côté de l'abaisse avec une très fine couche de couverture Jivara à point ; Découpez en carrés de 30 x 22 mm, avant que le chocolat ne cristallise. Stockez à 16°C.

Enrobage et finition

- QS de couverture Jivara (Valrhona)

ENROBAGE MÉCANIQUE

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 ^{0}/o — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons.
Faites tempérer les intérieurs de praliné au citron. Réservez dans la zone d'enrobage (24/27°C) une heure avant l'enrobage. Déposez les rectangles sur le tapis bien rangés et bien espacés, réglez la soufflerie de l'enrobeuse pour enlever l'excédent de chocolat entre les amandes sur le dessus du bonbon chocolat. À la sortie de la chaîne d'enrobage à 16°C, ramassez les chocolats avec le papier et tirez-les sur plaques d'aluminium. Mettez en échelles et laissez cristalliser pendant 24 heures. Procédez au conditionnement.

ENROBAGE MANUEL

Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez les bonbons sur du papier guitare. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C sur du papier guitare. La cristallisation accomplie, procédez au conditionnement.

Conditionnement, emballage et stockage

Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation 2 semaines

Ouvre toi

Pour un cadre de 40 x 40 cm

Composition

- Nougatine au sésame, fleur de sel et poivre noir Sarawak
- Praliné au sésame
- Enrobage chocolat au lait

Nougatine au sésame

- 150 g de sucre semoule
- 50 g de glucose
- 50 g de lait frais entier
- 125 g de beurre
- 3 g de pectine NH
- 150 g de sésame

Faites chauffer à 45/50° le lait, le beurre et le glucose. Ajoutez le sucre mélangé à la pectine et au poivre puis cuisez à 106°C. Incorporez le sésame. Versez sur tapis siliconé, étalez à la palette, recouvrez d'un second tapis siliconé, continuez d'étaler en passant un rouleau sur ces tapis. Glissez sur plaque et faites bloquer au congélateur 2 heures.

Cuisson de la nougatine au sésame, fleur de sel et poivre

- Qs de fleur de sel
- Qs de poivre noir Sarawak

Réglez le four à 170°C. Coupez la plaque encore congelée en deux ; posez chaque moitié sur une plaque noire recouverte de papier siliconé, saupoudrez régulièrement de quelques grains de fleur de sel et de poivre du moulin. Glissez au four pour 12 minutes.

Laissez refroidir quelques instants et détaillez à 25 x 25 mm, à l'aide d'un couteau. Utilisez impérativement le lendemain et stockez à l'abri de l'humidité.

Praliné amandes maison au sésame

- 250 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 2 gousses de vanille usagées, séchées

Cuisez à 121°C.

- 200 g d'amandes légèrement grillées
- 200 g de sésame blanc

Etalez les amandes sur une plaque, étalez le sésame sur une plaque, une seule épaisseur, et glissez-les dans un four à 170°C pour les faire griller pendant 20 minutes.

Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau à 121°C. Versez le sucre cuit sur les gousses de vanille usagées concassées et les fruits grillés, tièdes ; faites sabler et caraméliser à feu moyen. Débarrassez sur une plaque anti-adhésive pour laisser refroidir. Concassez grossièrement au Robot Coupe de manière à obtenir une pâte.

Appareil praliné au sésame

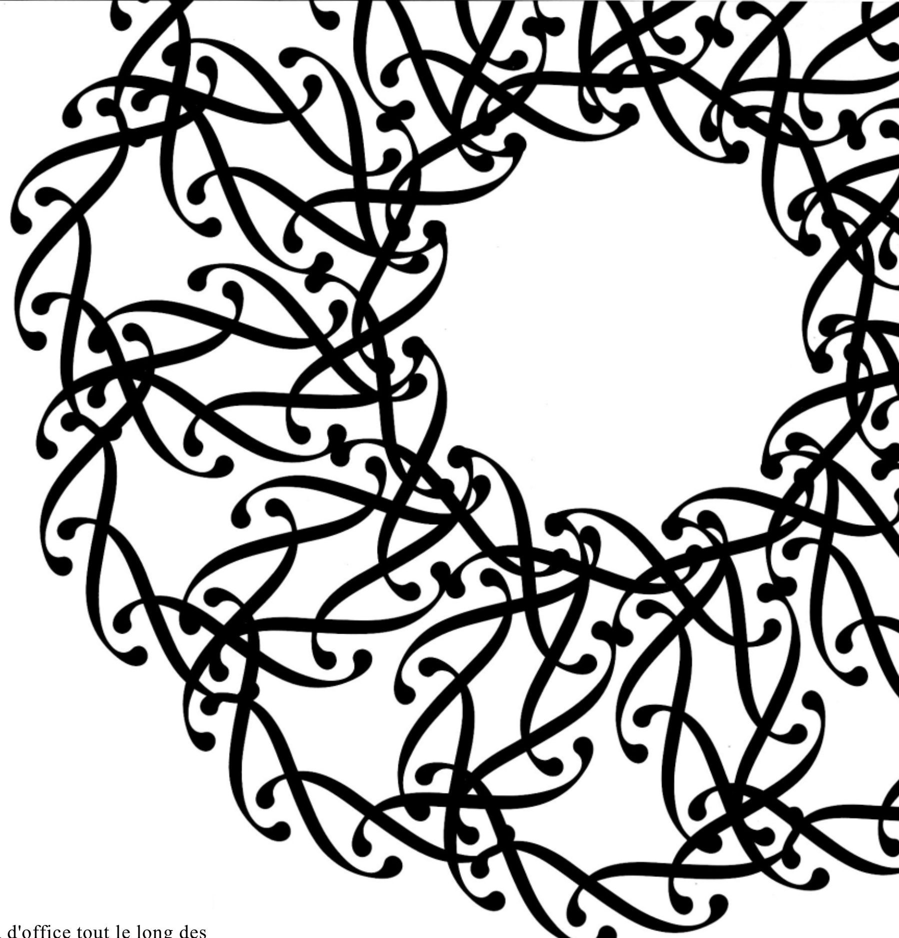
- 475 g de praliné amandes 60/40 (Valrhona)
- 200 g de praliné amandes maison au sésame
- 60 g de sésame grillé
- 35 g de beurre de la Viette
- 25 g de beurre de cacao
- 170 g de couverture Caraïbes (Valrhona)

Cette pâte doit être légèrement granuleuse surtout pas trop fine. Versez les pralinés avec le beurre de cacao chauffé à 40°C et la couverture Caraïbes dans le bol du Stephan, émulsionnez deux minutes en première vitesse. Retirez le couvercle, ajoutez le beurre froid et le sésame, mixez deux minutes en deuxième vitesse. Faites refroidir l'appareil à 27°C et abaissez aussitôt. NB : utilisez le circuit de chauffe du bain-marie pour refroidir l'appareil praliné en plaçant des glaçons dans le réservoir de celui-ci.

Abaissage

■ – 955 g d'appareil praliné au sésame par cadre

Préparez des cadres de 6 mm de haut et de 40 cm de large recouvert de papier plastique. Positionnez ces cadres accolés dans la longueur du plan de travail. Étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une règle pour terminer de l'étaler. Laissez cristalliser à une température de 4°C. Dès que l'appareil praliné au sésame est figé, passez un petit couteau d'office tout le long des cadres, puis réservez à 16°C.



Préenrobage et découpe

■ - QS de couverture Jivara (Valrhona)

Dès que l'abaisse est figée, passez un petit couteau d'office tout le long des règles en inox. Conservez les abaisses à cette même température pendant toute la durée de la cristallisation.
Préenrobez un côté de l'abaisse avec une très fine couche de couverture Jivara à point ; laissez cristalliser et retournez-la sur un papier sulfurisé pour préenrober de l'autre côté avec une couche très fine de chocolat à point. Découpez en carrés de 30 x 30 mm, avant que le chocolat ne cristallise. Stockez à 16°C.

Enrobage et finition

- QS couverture Jivara (Valrhona) à point

ENROBAGE MÉCANIQUE

Déposez les carrés de nougatine au sésame que l'on colle avec un point de chocolat. Le carré de nougatine doit absolument être posé le jour même de l'enrobage. Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 %/0 — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons. Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage.
Posez les bonbons bien rangés et régulièrement espacés sur le tapis. Enrobez à la couverture Jivara à point. Procédez au conditionnement une fois les bonbons cristallisés.

ENROBAGE MANUEL

Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez les bonbons sur du papier guitare. Posez sur chacun un Rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C sur du papier guitare. La cristallisation accomplie, procédez au conditionnement.

Conditionnement, emballage et stockage

Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation

2 semaines

Mogador

Pour une plaque de 40 x 40 cm

Composition

- ganache au fruit de la passion
- enrobage de chocolat noir

La ganache au fruit de la passion

240 g de purée de fruit de la passion

- 65 g de sucre inverti
- 660 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 155 g de beurre de La Viette

MÉTHODE MÉCANIQUE

Faites bouillir à couvert la purée de fruit de la passion avec le sucre inverti. Hachez la couverture Jivara et faites-la fondre à 45°C ; versez-la dans le bol du Stephan, faites le vide d'air (entre 70 et 80 bars), introduisez en trois fois, par aspiration, la purée de fruit de la passion à ébullition, émulsionnez pendant 1 minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ouvrez progressivement la valve pour éviter un retour d'air, puis retirez le couvercle. Ajoutez le beurre bien froid, faites à nouveau le vide d'air du bol du Stephan et mixez pendant 2 minutes. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

MÉTHODE MANUELLE

Hachez la couverture Jivara et faites-la fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique. Faites bouillir à couvert la purée de fruit de la passion avec le sucre inverti.
Versez le mélange bouilli (aux alentours de 90°C) sur la couverture fondue, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air). Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

Abaissage

■ - 1,080 kg de ganache au fruit de la passion (voir ci-dessus)
Recouvrez de papier guitare une plaque en acier inoxydable de 40 cm de côté. Posez-y un cadre de 8 mm de hauteur. Il n'est pas nécessaire de fixer le papier guitare sur la plaque en inox. Versez la préparation dans le cadre, étalez-la grossièrement à la palette ; égalisez avec une raplette pour finir de l'étaler et de la lisser. Laissez cristalliser à la température de 4°C. Dès que la ganache a figé, passez un petit couteau d'office tout le long du cadre afin de la détacher, puis réservez à 16°C.

Chablonnage

- QS de couverture Jivara Valrhona à point

Conservez les abaisses à 16°C pendant toute la durée de la cristallisation. Chablonnez le côté feuille de l'abaisse avec une très fine couche de couverture à point ; laissez cristalliser l'abaisse et retournez-la sur un papier sulfurisé pour chablonner de l'autre côté avec une couche très fine de couverture à point.

Découpe des intérieurs de ganache au fruit de la passion

À la guitare, détaillez des carrés de ganache de 30 x 30 mm. Séparez les intérieurs et déposez-les sur une plaque en inox en les espaçant bien. Cet espacement permet d'obtenir une cristallisation plus homogène et de faciliter la manipulation lors de l'enrobage. Réservez à 16°C.

Enrobage et finition

intérieurs de ganache au fruit de la passion

- QS de couverture Jivara (Valrhona) à point
- QS de feuilles de Rhodoïd neutre de 4 x 4 cm, prédécoupées
- QS de cacao en poudre

ENROBAGE MÉCANIQUE

Pour obtenir une qualité optimale d'enrobage, il est fondamental de respecter certains principes de travail et de contrôler rigoureusement l'hygrométrie — qui doit être inférieure à 60 ^{0}/0 — et la température du laboratoire, idéalement séparé en deux parties. La première partie, à la température de 24 à 27°C, servira de zone de stockage pour les intérieurs avant l'enrobage et sera également utilisée pour l'enrobage et le décor. La seconde partie, à 16°C, sera réservée à la cristallisation des bonbons.
Faites tempérer les intérieurs de ganache au fruit de la passion à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Déposez les carrés sur le tapis en biais, pointe vers l'avant, afin d'améliorer la finition du « pied ». Enrobez de couverture Jivara. Avant la sortie du tapis d'enrobage, saupoudrez de poudre de cacao à l'aide d'une boule à thé et posez sur chaque carré un Rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. À la sortie de la chaîne d'enrobage à 16°C, ramassez les chocolats avec le papier et tirez-les sur plaques d'aluminium. Mettez en échelles et laissez cristalliser pendant 24 heures. La cristallisation accomplie, retirez les Rhodoïds d'un coup sec.

ENROBAGE MANUEL

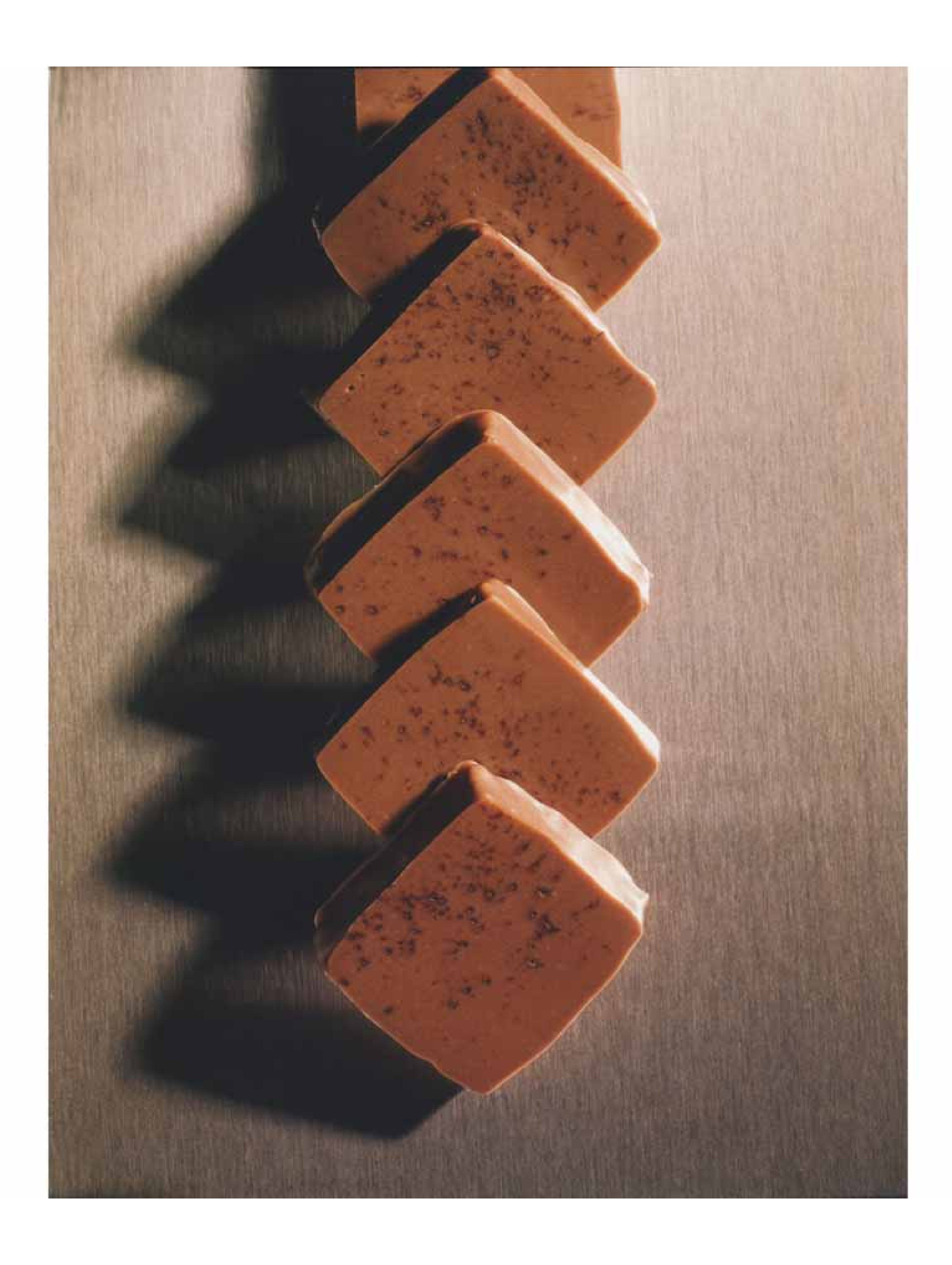
Faites tempérer les intérieurs à 24°C environ 1 heure à l'avance en vue de l'enrobage. Portez la couverture à point. À l'aide d'une fourchette à tremper, plongez chaque bonbon de chocolat entièrement dans la couverture, ressortez-le, tapotez-le sur le bord du bac afin d'éliminer l'excédent, puis déposez les bonbons sur du papier guitare. Immmédiatement, saupoudrez les bonbons de poudre de cacao à l'aide d'une boule à thé et posez sur chaque carré un Rhodoïd bien centré ; appuyez avec un ustensile de même dimension. Laissez cristalliser pendant 24 heures à 16°C sur du papier guitare. La cristallisation accomplie, retirez les Rhodoïds d'un coup sec.

Conditionnement, emballage et stockage

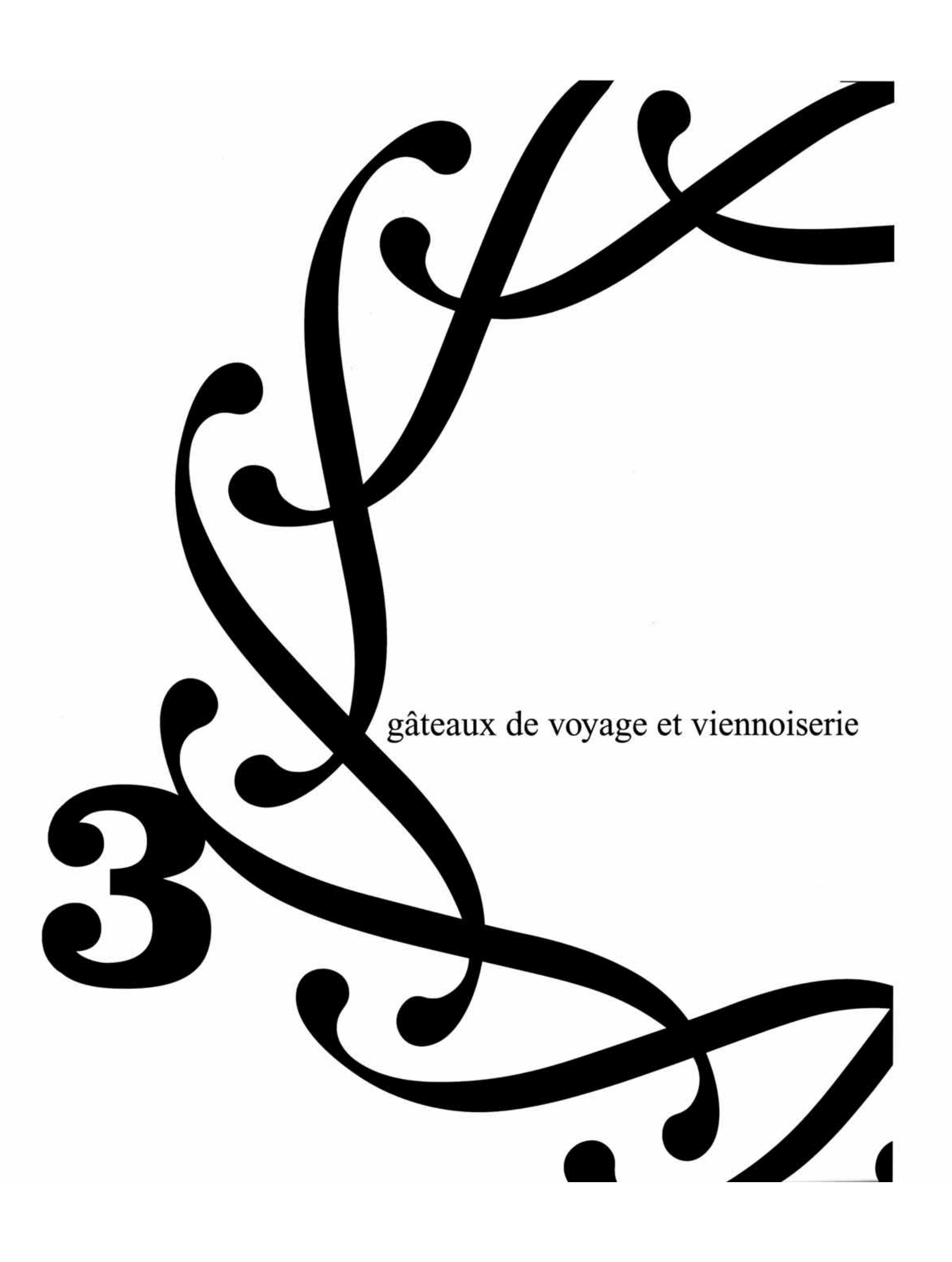
Reportez-vous aux instructions générales de la page 158.

Conservation

2 semaines ___






3
gâteaux de voyage et viennoiserie

Galette Ispahan

Pour 2 galettes de 3 ou 4 personnes et 2 galettes de 6 à 8 personnes

Composition

– pâte feuilletée inversée
– crème d'amande à la rose
– letchis
– framboises
– dorure ispahan
– sirop à 30°B

La pâte feuilletée inversée

- 750 g de beurre sec (14 Wo d'humidité) - 300 g de farine de gruau type 55

Détrempe et tourage

- 700 g de farine type 45
– 30 g de fleur de sel
– 225 g de beurre sec (14 ^{0}/0 humidité)
– 300 g d'eau
– 5 g de vinaigre d'alcool blanc

Les détails de tourage et de façonnage figurent dans la recette de base, page 553.
Travaillez le beurre et la farine de façon à les mélanger intimement. Façonnez le mélange en une boule aplatie, enveloppez de film étirable et réservez 1 heure au réfrigérateur.
Préparez la détrempe en mélangeant tous les ingrédients, façonnez-la en carré. Enveloppez-la de film étirable et laissez-la reposer 1 heure au frais. Enchâssez la détrempe dans le mélange beurre/farine ; les deux préparations doivent avoir une texture identique. Donnez 2 tours doubles à 2 heures d'intervalle en gardant la pâte au réfrigérateur entre chaque tour. Donnez enfin 1 tour simple avant de détailler.
Vous pouvez stocker cette pâte feuilletée au frais pendant plusieurs jours au stade de 2 tours doubles.

Les disques de pâte feuilletée

Abaissez chaque pâton, qui doit être bien froid. Posez la pâte sur le tour, détendez-la dans la largeur en la tirant avec la paume de chaque main. Détaillez la pâte feuilletée inversée avec un disque de métal (utilisez un petit couteau bien tranchant) ; plantez celui-ci droit dans la pâte afin d'éviter de l'écraser ou de la déchirer, ce qui empêcherait les bords de se développer harmonieusement pendant la cuisson.
Notez que, pour la pâte feuilletée, la façon dont on la coupe détermine son comportement en cours de cuisson : des bords écrasés, ou déchirés, ne montent pas régulièrement et ne suivent pas le développement de la pâte, alors que des bords coupés net, perpendiculairement au feuilletage, montent harmonieusement.
Taille des disques de pâte feuilletée :
POUR UNE GALETTE DE 3 OU 4 PERSONNES : 22,5 cm de diamètre
POUR UNE GALETTE DE 6 À 8 PERSONNES : 28 cm de diamètre
Stockez les disques superposés sur plaques pendant 1 heure au frais.

La crème pâtissière

- 435 g de lait entier
– 4 g de vanille en gousse
– 110 g de sucre semoule
– 10 g de farine de tradition française
– 35 g de poudre à crème
– 100 g de jaunes d'œufs
– 45 g de beurre de La Viette

Faites bouillir 60 g de lait, prélevés sur les 375 g, avec la vanille fendue et laissez infuser 20 minutes. Passez cette infusion au chinois étamine en foulant la gousse de vanille avec un pochon afin d'en extraire le maximum d'arôme.
Ajoutez l'infusion de vanille au reste de lait avec un tiers du poids du sucre semoule et portez à ébullition.
Tamisez ensemble la farine et la poudre à crème. Ajoutez le reste du sucre. Incorporez les jaunes d'œufs au mélange poudre à crème-farine-sucre. Délayez ce mélange avec la moitié du lait infusé avant de l'incorporer au reste de lait ; portez la crème pâtissière à ébullition et laissez cuire 5 minutes en mélangeant vivement à l'aide d'un fouet. Laissez tiédir. Quand la crème atteint 50°C, ajoutez le beurre. À 30°C, conditionnez la crème pâtissière en bac d'inox ou en boîte à fermeture hermétique, filmée au contact (c'est-à-dire protégée d'un film étirable à même la surface).

La crème d'amande à la rose

- 250 g de beurre de La Viette en pommade
– 250 g de sucre glace
– 250 g de poudre d'amandes
– 150 g d'œufs
– 25 g de poudre à flan ou de Maïzena
– 300 g de crème pâtissière
– 25 g de rhum brun agricole
– 4 g d'essence alcoolique de rose naturelle (Sévarôme)
– 22 g de sirop de rose (Shah) Malaxez le beurre sans le faire foisonner puis ajoutez tous les ingrédients un à un en continuant de mélanger à petite vitesse. Conditionnez et stockez au réfrigérateur.

La dorure Ispahan

- 100 g d'œufs
- 50 g de jaunes d'œufs
- 5 g de sucre semoule
- 2 g de sel fin
- 15 g de colorant rouge carmin

Mélangez les ingrédients au mixeur plongeant puis passez au chinois. Stockez au réfrigérateur ou au congélateur.

Montage

- disques de pâte feuilletée inversée
- crème d'amande à la rose
- 4 barquettes de framboises fraîches
- QS de letchis en conserve (environ 2 boites 3/4)
- 4 fèves

La veille, coupez les letchis en quatre et égouttez-les.

Revêtez une plaque de papier siliconé, humectez-le légèrement au pinceau, et déposez-y les disques de pâte en les retournant. Passez un pinceau trempé dans l'eau froide sur 2 cm des bords intérieurs de chaque abaisse afin de mieux les sceller deux à deux. Mouillez avec parcimonie : l'eau ne doit pas couler sur le côté.

Étalez sur la moitié des disques la crème d'amande à la rose à l'aide d'un chablon de 1,5 cm de hauteur : pour la galette de 3/4 personnes, il faut 210 g de crème dans un chablon de 16 cm de diamètre ; pour la galette de 6/8 personnes, il faut 360 g de crème dans un chablon de 20 cm de diamètre. Positionnez les framboises billes congelées en couronne sur la crème d'amande à la rose en les enfonçant légèrement, puis parsemez l'espace entre ces couronnes de letchis parfaitement égouttés : pour la galette de 3/4 personnes, comptez 90 g de framboises et 40 g de letchis ; pour la galette de 6/8 personnes, 150 g de framboises et 70 g de letchis. Enfin, déposez la fève dans la crème d'amande à la rose, en la centrant le moins possible pour limiter le risque de la découvrir lors de la découpe de la galette.

Retournez chaque disque de pâte non garni sur le disque de pâte garni correspondant, en l'ajustant exactement (l'abaisse doit être retournée parce que le dessous est plus lisse et plus parfait que le dessus). Appuyez sur les bords pour sceller la pâte. Mettez la plaque au réfrigérateur 20 à 30 minutes, afin de bien raffermir la pâte, puis « chiquetez » la galette, en festonnant les bords comme suit : soulevez les deux bords joints de la pâte à l'aide de la pointe du petit couteau, placé à l'envers et en biais, sur une largeur de 1 cm et tous les cm, en appuyant sur la pâte avec l'index entre chaque opération. Pour plus de facilité, faites tourner la plaque sur le plan de travail.

Décor

- QS de dorure Ispahan

Badigeonnez uniformément de dorure la surface de la galette à deux reprises, en laissant 20 minutes de repos entre les deux opérations. À l'aide du couteau d'office, toujours tenu à l'envers, « rayez » la pâte à partir du centre, en dessinant des arcs de cercle espacés de 2 cm (type pithiviers). Stockez les galettes une nuit au réfrigérateur avant de les cuire.

Le sirop à 30°B

- 1 kg de sucre
- 900 g d'eau

Faites bouillir le sucre et l'eau. Couvrez et laissez refroidir.

Cuisson et finition

- QS de sirop à 30°B

La veille, mettez les galettes à décongeler.

Préchauffez le four ventilé à 210°C, enfournez les galettes Ispahan et baissez aussitôt la température à 180°C. La cuisson doit durer 40 minutes pour les galettes de 3/4 personnes et 50 minutes pour les galettes de 6/8 personnes. Dès la sortie du four, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez les galettes de sirop à 30°B et glissez-les de nouveau au four pour 2 à 3 minutes afin de faire sécher ce sirop.

Débarrassez les galettes sur grilles, laissez refroidir.

Conservation

1 journée.

Boissons conseillées

Sauternes, Sainte-Croix-du-Mont, Barsac, Muscat du Cap Corse, Champagne sec ou demi-sec, cidre, thé Earl Grey.

Conseils de consommation

La galette se déguste parfaitement à température ambiante, mais elle n'en sera que plus savoureuse si vous la faites tiédir. Pour cela, préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6). Faites-y tiédir la galette 12 minutes, sortez-la et laissez-la tiédir une quinzaine de minutes avant de la servir.

Notes, conseils et astuces

La pâte feuilletée inversée présente divers avantages : elle est à la fois plus croustillante et plus fondante, elle se rétracte moins à la cuisson, et elle se conserve mieux crue

Galette des Rois à l'ananas rôti et à la noix de coco

Pour 4 galettes de 4 personnes

Composition

- pâte feuilletée inversée
- crème d'amande et de noix de coco au zeste de citron vert
- ananas rôti caramélisé

La pâte feuilletée inversée

- 375 g de beurre sec (14 % d'humidité) • -
150 g de farine de gruau type 55

Détrempe et tourage

- 350 g de farine type 45
- 15 g de fleur de sel
- 115 g de beurre sec (14 % humidité)
- 150 g d'eau
- 2 g de vinaigre d'alcool blanc

Travaillez le beurre et la farine de façon à les mélanger intimement. Façonnez le mélange en une boule aplatie, enveloppez de film étirable et réservez 1 heure au réfrigérateur.

Préparez la détrempe en mélangeant tous les ingrédients, façonnez-la en carré. Enveloppez-la de film étirable et laissez-la reposer 1 heure au frais.

Enchâssez la détrempe dans le mélange beurre-farine ; les deux préparations doivent avoir une texture identique. Donnez 2 tours doubles à 2 heures d'intervalle en gardant la pâte au réfrigérateur entre chaque tour. Donnez enfin 1 tour simple avant de détailler.

Vous pouvez stocker cette pâte feuilletée au frais pendant plusieurs jours au stade de 2 tours doubles.

La crème pâtissière

- 500 g de lait frais entier
- 1 gousse de vanille Bourbon
- 125 g de sucre semoule
- 50 g de Maïzena
- 120 g de jaunes d'œufs
- 50 g de beurre de La Viette

Faites bouillir le tiers du lait avec les gousses fendues grattées ; laissez infuser pendant 1 heure.

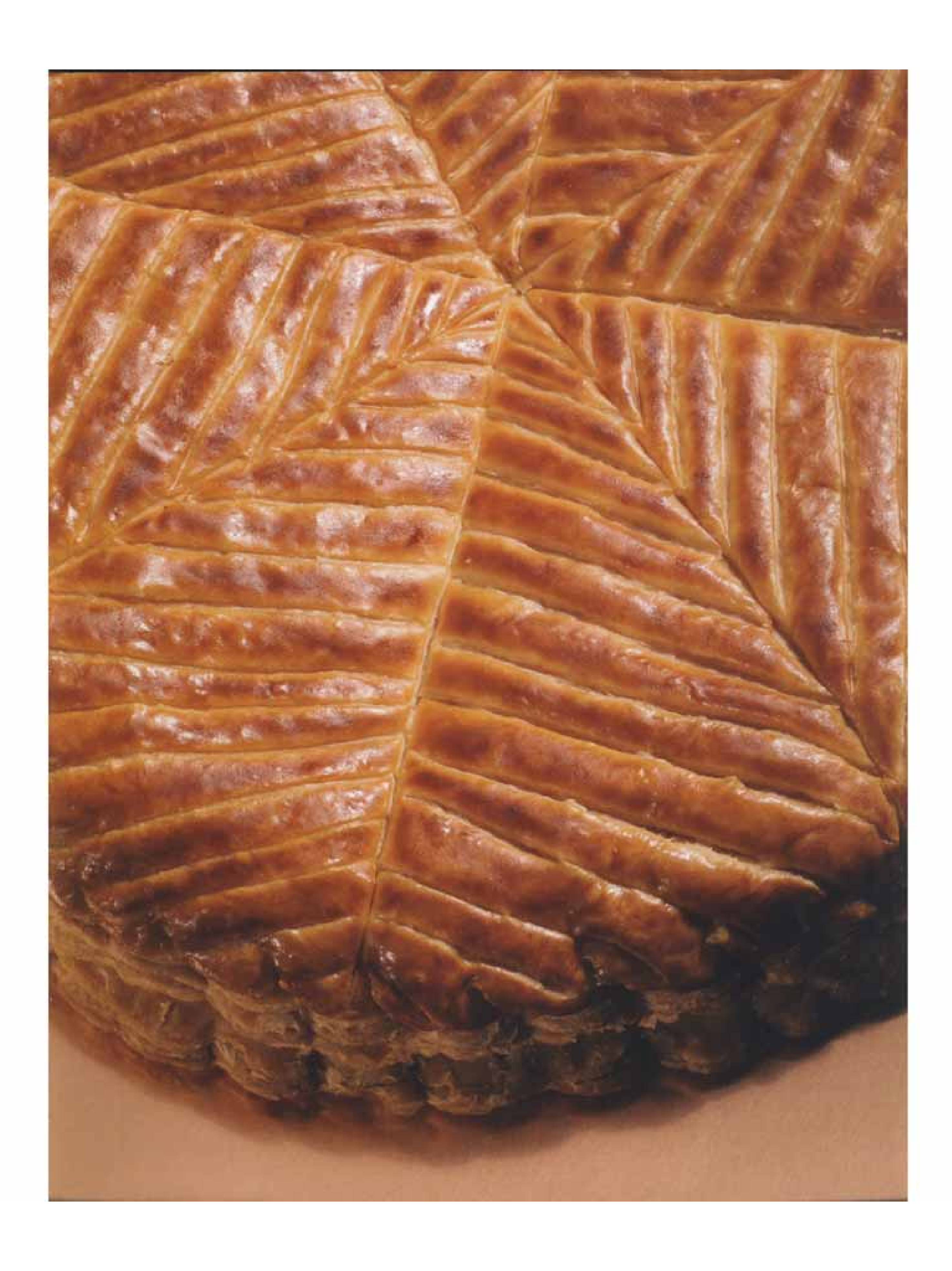
Dans une bassine, mélangez le sucre et la Maïzena, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez immédiatement.

Retirez les gousses de vanille en les essuyant ; versez un peu de lait encore chaud dans la bassine ; remuez et reversez, en chinoisant, dans la casserole de lait.

Remettez-la sur le feu et portez à ébullition, laissez bouillir 3 à 4 minutes, coupez le feu, versez aussitôt dans une bassine plongée dans un bain-marie de glaçons et continuez de fouetter par intermittence. Incorporez le beurre lorsque la crème est à 55°C environ.

Stockez au réfrigérateur à + 4°C.

NB : Il est important d'introduire le beurre dans la crème à moins de 60°C, car à cette température il fige normalement sans se désagréger et dégage le meilleur goût possible, sinon il passe complètement inaperçu.



La crème d'amande et de noix de coco au zeste de citron vert

- 150 g de sucre glace
- 75 g de poudre d'amande
- 75 g de poudre coco
- le zeste de 1 citron vert, râpé fin
- 15 g de Maïzena
- 120 g de beurre de La Viette
- 90 g d'œufs
- 15 g de rhum brun agricole
- 4,5 g de gingembre frais râpé
- 360 g de crème pâtissière

Mélangez le sucre glace, la poudre d'amande, la noix de coco, le zeste de citron vert et la Maïzena. Dans la cuve du batteur munie d'une feuille, malaxez le beurre afin qu'il s'assouplisse, sans le faire mousser car, lorsque le beurre est trop aéré, la crème d'amande lève pendant la cuisson puis s'affaisse en se déformant.

Dès que le beurre est à la consistance voulue, ajoutez-y le mélange amandezeste-sucre-Maïzena, puis les œufs petits à petits, sans cesser de mélanger. Ajoutez ensuite le rhum, le gingembre frais et enfin la crème pâtissière. Lorsque la préparation est homogène, cessez de la travailler ; recouvrez-la d'un film et réservez-la au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser : vous pourrez la conserver 36 à 48 heures, au réfrigérateur à 4°C. Vous pouvez également congeler cette préparation.

Le sirop à la vanille caramélisée

- 1 gousse de vanille de Tahiti
- 150 g de sucre semoule
- 7 lamelles de gingembre frais
- 5 grains pilés de piment de la Jamaïque
- 250 g d'eau
- 150 g de purée de banane
- 20 g de rhum agricole brun
- 40 de jus de citron

Ce sirop peut être préparé deux ou trois jours à l'avance.

La veille, préparez le sirop à la vanille caramélisée : fendez les gousses de vanille puis coupez-les en deux. Mettez le sucre dans une casserole ; laissez-le caraméliser sur feu doux, sans y ajouter d'eau. Ne craignez pas de poursuivre sa cuisson jusqu'à ce qu'il prenne une couleur d'ambre foncé. C'est la seule façon d'obtenir un caramel qui ait du goût et ne soit pas sucré, mais il ne faut pas non plus qu'il brûle car il deviendrait irrémédiablement amer.

Dans ce caramel idéal, ajoutez les gousses de vanille fendues et grattées, les lamelles de gingembre et le piment de la Jamaïque ; 5 secondes plus tard, versez l'eau sur le caramel pour le décuire. Portez à ébullition le sirop obtenu ; ajoutez la purée de banane, puis le rhum et le jus de citron. Mélangez. Réservez.

L'ananas rôti caramélisé

■ - 1 ananas de 2,5 kg, mûr mais ferme

Pelez soigneusement les ananas ; coupez-les en quatre ; retirez le cœur ; couchez les morceaux dans un plat à rôtir ou un bac inox, nappez de sirop puis glissez au four à 230°C. Faites cuire l'ananas 30 minutes, en l'arrosant souvent et en le tournant sur toutes ses faces.

Laissez l'ananas refroidir. Égouttez-le pendant 1 heure avant de le couper en lamelles, si possible à 3 à la machine à jambon.

La dorure

100 g d'œufs

- 50 g de jaunes d'œufs
- 5 g de sucre semoule
- 1,5 g de sel fin

Mélangez les ingrédients au mixeur et chinoisez. Stockez au réfrigérateur. Garnissez le bol du pistolet à air comprimé pour dorer les produits.

Détaillage

Abaissez chaque pâton, bien froid, à 5 mm. Posez la pâte sur le tour, détendez-la dans le sens de la largeur en la tirant avec la paume de chaque main. Découpez les disques de la taille souhaitée : posez un disque de métal sur la pâte, utilisez un petit couteau bien tranchant ; plantez-le droit dans la pâte afin d'éviter de l'écraser ou de la déchirer, ce qui empêcherait les bords de se développer harmonieusement pendant la cuisson. Notez que, pour la pâte feuilletée, la façon dont on la coupe détermine son comportement en cours de cuisson : des bords écrasés ou déchirés ne montent pas régulièrement et ne suivent pas le développement de la pâte, alors que des bords coupés nets, perpendiculairement au feuilletage, montent harmonieusement.

Stockez les disques superposés sur une plaque une demi-heure au frais.

Montage et décor

Sur une plaque revêtue de papier sulfurisé et humidifiée au pinceau avec de l'eau, retournez les disques de pâte. Passez un pinceau trempé dans de l'eau froide sur les bords intérieurs de la galette, sur 2 cm, afin de mieux sceller les deux abaisses de pâte : mouillez avec parcimonie, l'eau ne doit pas couler sur le côté. Étalez 210 g de crème d'amande et de noix de coco en creux avec un chablon d'un diamètre de 4 cm inférieur à celui du disque de pâte. Parsemez toute la surface de 140 g de lamelles d'ananas rôti et caramélisé. Couvrez le premier disque de pâte du second, retourné (le dessous d'une abaisse de pâte est plus lisse et plus parfait que le dessus), en l'ajustant exactement.

Appuyez sur les bords pour sceller la pâte. Mettez la plaque au réfrigérateur pour 20 à 30 minutes, afin de bien raffermir la pâte, puis chiquetez la galette, en festonnant ainsi les bords : soulevez les deux bords joints de la pâte à l'aide de la pointe d'un petit couteau, placé à l'envers et en biais, sur une largeur de 1 cm, et, tous les cm, en appuyant sur la pâte avec l'index entre chaque opération. Pour plus de facilité, faites tourner la plaque sur le plan de travail.

Badigeonnez uniformément de dorure la surface de la galette. À l'aide du couteau, toujours tenu à l'envers, rayez la pâte en divisant la galette en quatre, six, huit ou dix en fonction de la taille, à partir du centre, puis rayez en épi. Congelez.

Le sirop à 30 °B

- 250 g de sucre
- 225 g d'eau

Faites bouillir et mesurez au pèse-sirop à 28°B chaud, ce qui donne 30°B lorsque le sirop est froid.

Finition

■ - QS de sirop à 30°B

La veille, faites décongeler les galettes. Faites cuire au four ventilé : glissez la galette au four préchauffé à 230°C, baissé aussitôt à 180°C, pour une cuisson qui doit durer 45 minutes, pas moins. Badigeonnez de sirop à 30°B à l'aide d'un pinceau et glissez-les à nouveau au four pour 2 à 3 minutes afin de faire sécher ce sirop. Débarrassez les galettes sur grilles, laissez refroidir.

Conservation

1 jour.

Boissons conseillées

Sauternes, sainte-croix-du-mont, barsac, muscat du cap Corse, champagne sec ou demi-sec, cidre, thé Earl Grey.

Conseils de consommation

La galette se déguste parfaitement à température ambiante, mais elle n'en sera que plus savoureuse si vous la faites tiédir. Pour cela, il est nécessaire de préchauffer votre four à 180°C. Glissez-y la galette durant 15 minutes, sortez-la et laissez-la tiédir 15 minutes avant de la servir

Pain au chocolat Aztec

Pour 60 pains au chocolat

Composition

- pâte levée feuilletée au beurre
- chocolat noir au gianduja
- marmelade d'orange au vinaigre balsamique

Le chocolat noir au gianduja

1 kg de chocolat amer à 67 % de cacao (Valrhona)

– 300 g de gianduja Faites fondre les deux ingrédients et mélangez-les. Étalez-les dans un cadre à 0,8 cm d'épaisseur. Coupez à la guitare des bâtons de chocolat au gianduja d'l cm sur 8. Réservez au frais. Chaque bâton doit faire au moins 8 g.

La pâte à croissants

- 2,040 kg de farine de gruau
- 140 g de beurre
- 45 g de fleur de sel
- 290 g de sucre semoule
- 60 g de poudre de lait
- 50 g de levure
- 820 g d'eau
- 700 g de beurre (pour le tourage)

Mélangez les ingrédients (beurre du tourage non compris) pendant 5 minutes sans trop la pétrir pour ne pas la corser. Elle doit être ferme mais pas trop dure. Mettez-la au frais sur une plaque en l'étalant au maximum, couverte d'un film étirable pendant environ 2 heures.

Abaissez la pâte en longueur et répartissez 350 g de beurre préalablement malaxé pour le tourage sur les deux tiers de l'abaisse et pliez pour donner un tour simple, puis redonnez un tour simple. Passez le pâton au congélateur 10 minutes, puis faites reposer 2 heures au réfrigérateur. Ce temps écoulé, renouvelez l'opération dans son intégralité.

Abaissez et détaillez 1 heure après le dernier tourage. La pâte est prête.

Façonnage des pains au chocolat

Abaissez la pâte et découpez-y des rectangles de 16 cm de longueur sur 9 cm de largeur (soit 60 g de pâte par pièce).

Prenez le rectangle de pâte devant vous dans la largeur. Posez un premier bâton de chocolat au gianduja à 2,5 cm de la base, repliez la pâte par-dessus en la remontant sur le bâton chocolat, et posez un second bâton contre le rebord supérieur de la pâte pliée. Roulez le tout. Fermez le pain au chocolat en prenant soin de mettre la jointure centrale en dessous et appuyez-le fortement en le posant sur une plaque revêtue de papier siliconé. Mettez immédiatement au frais.

La compote d'oranges au vinaigre balsamique

320 g de vinaigre balsamique

- 500 g d'eau
- 20 g de gélatine en feuilles
- 600 g de marmelade d'oranges maison

Dans une casserole, sur feu vif, faites réduire de moitié le vinaigre balsamique (pour obtenir 160 g). Laissez refroidir.

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide, puis égouttez-la et essorez-la.

Faites tiédir l'eau et la réduction de balsamique, puis ajoutez la gélatine. Mélangez et incorporez la marmelade d'oranges. Laissez figer à température ambiante.

La dorure

- 200 g d'œufs
- 100 g de jaunes d'œufs
- 10 g de sucre semoule
- 3 g de sel fin

Mélangez les ingrédients au mixeur et passez au chinois. Stockez au réfrigérateur. Garnissez le bol du pistolet à air comprimé pour dorer les produits.

Cuisson et finition

Plaquez les pains au chocolat sur des plaques noires (15 pièces par plaque). Laissez-les lever dans l'étuve entre 2 heures 30 et 3 heures, à 26/28°C maximum.

Dorez-les ensuite au pistolet, puis faites-les cuire 20 minutes au four à 185°C environ, buée ouverte. A la sortie du four, débarrassez-les sur des grilles en inox. Laissez refroidir et, à l'aide d'une poche munie d'une douille n°5 ou 6, garnissez chaque pain au chocolat par les extrémités d'environ 20 g de marmelade d'orange au vinaigre balsamique.

Conservation

1 journée.

Conseils de consommation

Conservez à température ambiante.

Boissons conseillées

Thés, cafés, chocolats chauds



Moelleux Mogador

Pour environ 2 kg de moelleux

Composition

- biscuit moelleux au chocolat
- ganache au fruit de la passion

Le biscuit moelleux au chocolat

- 500 g de chocolat amer 67 % (Valrhona)
- 500 g de beurre de La Viette
- 440 g de sucre semoule
- 400 g d'œufs
- 140 g de farine tamisée

Faites fondre le chocolat au bain-marie à 40°C. Tamisez la farine. Mélangez le sucre semoule au beurre pommade. Incorporez ensuite le chocolat en deux ou trois fois afin de ne pas augmenter la température du mélange, ce qui aurait la conséquence de faire fondre le beurre et donc d'altérer la texture du produit fini. Ajoutez les œufs, puis la farine tamisée.

Les dômes de ganache au fruit de la passion

400 g de couverture extra-bitter (Valrhona)

- 200 g de crème liquide
- 300 g de purée de fruit de la passion
- 40 g de sucre inverti

Faites fondre la couverture extra-bitter au bain-marie.
Faites chauffer la purée de fruit de la passion, la crème et le sucre inverti. Versez un tiers de ce mélange sur la couverture fondue et mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le reste du mélange. Utilisez aussitôt.
À l'aide d'un chinois à piston, garnissez des moules en silicone (modèle dômes à petits fours, 3 cm de diamètre) de ganache au fruit de la passion à ras du bord.
Congelez 2 heures avant de démouler. Enveloppez de film étirable.

Montage

Garnissez des moules en silicone de forme cylindrique (51 mm de diamètre et 29 mm de profondeur) de 20 g de biscuit moelleux au chocolat, posez-y le dôme de ganache au fruit de la passion congelé en l'enfonçant légèrement, puis recouvrez de 10 g de biscuit moelleux au chocolat. Cuisez aussitôt.

Cuisson

Faites-les cuire au four à 170°C, buée ouverte, pendant 11 minutes environ. Laissez refroidir une dizaine de minutes puis démoulez-les sur grille en inox.

Conservation

Deux jours.

Conseils de consommation

Gardez hors du réfrigérateur.

Boissons conseillées

Thés, cafés, chocolats chauds

Moelleux Azur

Pour environ 2 kg de moelleux

Composition

- biscuit moelleux au chocolat
- ganache au yuzu
- pamplemousse confit

Le biscuit moelleux au chocolat

- 500 g de chocolat amer 67 % (Valrhona)
- 500 g de beurre de La Viette
- 440 g de sucre semoule
- 400 g d'œufs
- 140 g de farine tamisée

Faites fondre le chocolat au bain-marie à 40°C et tamisez la farine. Travaillez le beurre en pommade et ajoutez-y le sucre semoule. Versez ensuite le chocolat en deux ou trois fois afin de ne pas augmenter la température du mélange, ce qui aurait pour conséquence de fondre le beurre et d'altérer la texture du produit fini. Ajoutez les œufs puis la farine tamisée.

Les cubes de pamplemousse confit

- 1 pamplemousse rose
- 250 g d'eau
- 125 g de sucre
- 12 g de jus de citron
- 0,5 g d'étoile de badiane
- 1 gousse de vanille usagée
- 0,5 g de poivre de Sarawak du moulin

Prélevez la peau des pamplemousses à vif en coupant de 1 à 1,5 cm de chair. Blanchissez ces peaux dans trois eaux successives de façon à retirer l'amertume. Faites bouillir les ingrédients pour obtenir un sirop, plongez les peaux de pamplemousses et laissez confire à couvert, à petit bouillon, pendant 1 h 15 à 1 h 30. Retirez du feu et laisser macérer une nuit. Conservez dans le sirop. Laissez égoutter pendant 2 heures et découpez des cubes de 3 mm de côté. Lors de l'utilisation, prévoyez de faire égoutter la veille.

Le dôme de ganache au yuzu

200 g de couverture Manjari (Valrhona)

- 50 g de jus de yuzu
- 200 g de crème liquide
- 20 g de sucre inverti

Faites fondre la couverture Manjari au bain-marie. Chauffez le jus de yuzu maison d'une part, la crème avec le sucre inverti d'autre part ; mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le reste de la crème. Utilisez aussitôt.

Garnissez les moules en silicone (dômes à petits fours, 3 mm de diamètre) à mi-hauteur avec la ganache yuzu. Incrustez 2 cubes de pamplemousse confit, recouvrez de ganache à ras. Glissez au congélateur pour 2 heures avant de démouler.

Montage et cuisson

moules en silicone Demarle pour mini-muffins de 5,1 cm de diamètre et 2,9 cm de profondeur

Garnissez les moules de 20 g de biscuit moelleux au chocolat. Posez le dôme de ganache au yuzu congelé en l'enfonçant légèrement puis recouvrez de 10 g de biscuit moelleux au chocolat. Conservez au réfrigérateur. Enfournez et cuisez à 170°C, buée ouverte, pendant 11 minutes environ. Laissez refroidir une dizaine de minutes puis démoulez-les sur grille inox.

Conservation

2 jours.

Conseils de consommation

Gardez hors du réfrigérateur.

Boissons conseillées

Thés, cafés, chocolats chauds



Moelleux Chloé

Pour environ 2 kg de moelleux

Composition

- biscuit moelleux au chocolat
- ganache à la framboise
- confiture de framboise pépins

Le biscuit moelleux au chocolat

- 500 g de chocolat amer 67 % (Valrhona)
- 500 g de beurre de La Viette
- 440 g de sucre semoule
- 400 g d'œufs
- 140 g de farine tamisée

Faites fondre le chocolat au bain-marie à 40°C. Tamisez la farine. Mélangez le sucre semoule au beurre pommade. Incorporez ensuite le chocolat en deux ou trois fois afin de ne pas augmenter la température du mélange, ce qui aurait la conséquence de faire fondre le beurre et donc d'altérer la texture du produit fini. Ajoutez les œufs, puis la farine tamisée.

La confiture de framboise pépins

230 g de framboises entières

- 130 g de sucre semoule
- 4 g pectine NH
- 25 g de jus de citron

Broyez les fruits entiers au mixeur plongeant pendant 10 à 15 minutes, de façon à faire éclater les pépins.

Dans une grande casserole, réunissez la purée, le sucre et la pectine, et portez à ébullition pendant 3 à 4 minutes avant d'y ajouter le jus de citron.

Débarrassez dans un bac inox pour laisser refroidir.

Conservez au frais dans un récipient plastique hermétiquement fermé.

Les dômes de ganache à la framboise

375 g de purée de framboise

- 125 g de crème liquide
- 40 g de sucre inverti
- 400 g de couverture Manjari (Valrhona)

Faites fondre la couverture Manjari au bain-marie à 40°C.

Faites chauffer la purée de framboise, la crème et le sucre inverti.

Versez un tiers de ce mélange sur la couverture fondue, puis mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le reste du mélange.

Utilisez aussitôt.

À l'aide d'un chinois à piston, garnissez des moules en silicone (modèle dômes à petits fours, 3 cm de diamètre) avec la ganache framboise à 1/2 cm du haut du bord de chaque moule. Faites congeler puis recouvrez à ras du bord de confiture de framboises pépins.

Congelez 2 heures avant de démouler. Enveloppez de film étirable.

Montage

Garnissez des moules en silicone de forme cylindrique (51 mm de diamètre et 29 mm de profondeur) de 20 g de biscuit moelleux au chocolat. Posez-y le dôme de ganache framboise congelé en l'enfonçant légèrement, puis recouvrez de 10 g de biscuit moelleux au chocolat.

Cuisez aussitôt.

Cuisson

Faites-les cuire au four à 170°C, buée ouverte, pendant 11 minutes environ. Laissez refroidir une dizaine de minutes puis démoulez-les sur grille en inox.

Conservation

Deux jours.

Conseils de consommation

À garder hors du réfrigérateur.

Boissons conseillées

Thés, cafés, chocolats chauds

Cake aux carottes et aux noisettes

Pour 1 cake

Composition

– appareil à cake aux carottes et aux noisettes

La purée de carotte

– 300 g de carottes

Épluchez les carottes et faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les, réduisez-les en purée fine.

L'appareil à cake aux carottes et aux noisettes

- 250 g de jaunes d'œufs
- 150 g de sucre semoule (pour les jaunes)
- 50 g de sucre inverti
- 650 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre semoule (pour monter les blancs d'œufs)
- 300 g de poudre de noisettes légèrement grillées
- 300 g de poudre d'amandes légèrement grillées
- 100 g de noisettes grillées concassées
- 400 g de carottes râpées
- 250 g de purée de carotte
- 200 g de farine
- 20 g de poudre à lever
- 1 g de sel fin
- le zeste de 1 orange très finement haché

Tamisez la farine avec la poudre à lever et le sel. Mélangez les jaunes d'œufs, les 150 g de sucre semoule et le sucre inverti au batteur ou à la main, en fouettant, de façon à les faire blanchir et foisonner.

Montez les blancs d'œufs au batteur en ajoutant progressivement le sucre semoule jusqu'à l'obtention d'une meringue. Mélangez ensuite les blancs montés et les jaunes foisonnés à l'aide d'une Maryse.

Incorporez la poudre de noisettes, la poudre d'amandes, les noisettes grillées concassées, les carottes râpées et la purée de carotte au mélange précédent. Incorporez le mélange de farine, de sel et de poudre à lever, ainsi que le zeste râpé, à la préparation.

La pâte à cigarettes au chocolat

- 100 g de beurre de La Viette en pommade
- 100 g de sucre glace tamisé
- 110 g de blancs d'œufs
- 75 g de farine ordinaire
- 30 g de cacao en poudre

Mélangez les ingrédients dans l'ordre indiqué, sans les faire foisonner.

Montage

Coupez un tapis de silicone à la dimension d'un moule à bûche de 8 cm de largeur. Étalez la pâte à cigarettes au chocolat sur le tapis et décorez à l'aide d'un peigne. Disposez le tapis dans le moule et réservez au frais 30 minutes environ.

Garnissez le moule de l'appareil à cake jusqu'aux trois quarts de sa hauteur. Faites cuire 50 minutes à 170-180°C au four ventilé.

Finition, décor

Une fois le cake cuit, démoulez-le aussitôt et retirez le tapis de silicone. Après complet refroidissement, il est conseillé d'envelopper les cakes dans du film étirable pour les préserver du dessèchement.

Conseils et astuces

Cette recette de mon père Georges, d'origine suisse, a été adaptée de façon à créer des contrastes de goûts et de textures et à rendre ce cake encore plus intéressant à goûter





Cake Sarah

Pour 1 petit et 1 grand cake

Composition

- pâte de fruit passion
- biscuit au thé vert matcha
- gelée de fruit de la passion
- marrons confits
- sirop d'imbibage au fruit de la passion

La pâte de fruit passion

- 6 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 80 g de sucre cristal
- 12 g de pectine Ruban Jaune
- 300 g de purée d'abricot
- 250 g de purée de fruit de la passion
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.
Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.
Posez un cadre de 30 x 40 cm sur un tapis siliconé.
Faites chauffer la purée d'abricot et la pulpe de fruit de la passion à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition puis incorporez le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 107°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Immédiatement, coulez l'appareil dans un cadre de 30 x 40 cm, et laissez refroidir à température ambiante.

Découpe de la pâte de fruit passion

Découpez la pâte de fruits Sarah au couteau ou à la guitare en carrés de 2,2 cm de côté. Roulez ces pâtes de fruits dans le sucre au thé vert matcha, de sorte qu'elles soient parfaitement enrobées.
Passez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de sucre, réservez sur des grilles, stockées à l'air libre pendant au moins 48 heures afin de bien les laisser sécher.

Préparation à la gomme arabique

- 500 g d'eau
- 150 g de poudre de gomme arabique

Faites bouillir l'eau et ajoutez-y la poudre de gomme arabique ; mixez au mixeur plongeant et stockez au réfrigérateur.

Biscuit au thé vert matcha

- 230 g de farine de gruau
- 7 g de poudre à lever
- 20 g de thé vert Matcha (Japon)
- 150 g de cubes de marrons confits
- 80 g de beurre de La Viette
- 240 g de sucre semoule
- 200 g d'œufs
- 120 g de crème épaisse
- 1/2 g de fleur de sel

Tamisez ensemble la farine, la poudre à lever et le thé vert matcha, puis ajoutez les cubes de marrons confits. Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir. Émulsionnez le sucre, le sel et les œufs au Robot-Coupe pendant 15 minutes. Ajoutez la crème et le beurre, mélangez et poursuivez l'émulsion 5 minutes, puis retirez la cuve du Robot-Coupe et incorporez à la main la farine, la poudre à lever, le thé vert Matcha et les cubes de marrons confits.

Moulage

Graissez et farinez les parois intérieures des moules.
POUR LE MOULE À CAKE EN FER-BLANC DE 14 X 8 CM POUR 8 CM DE HAUTEUR : garnissez de 340 g de pâte à biscuit au thé vert et nivelez le dessus du cake : enfournez au plus vite.
POUR LE MOULE À CAKE EN FER-BLANC DE 19 X 8 CM POUR 8 CM DE HAUTEUR : Garnissez de 480 g de pâte à biscuit au thé vert ; enfournez au plus vite.

Cuisson

Faites cuire les cakes 20 minutes à 150°C au four ventilé. Tournez vos plaques, puis prolongez la cuisson 20 minutes pour les grands cakes et 15 minutes pour les petits. Sondez le cake avec un couteau d'office. Si celui-ci est cuit, démoulez-le et posez-le retourné sur une grille. Laissez refroidir 15 minutes puis procédez à l'imbibage.

Le sirop d'imbibage au fruit de la passion

– 500 g de sirop à 30°B
– 150 g de purée de fruit de la passion
– 100 g d'eau minérale

Mélangez le sirop, la purée de fruit de la passion et l'eau minérale. Stockez au réfrigérateur.

Imbibage

- cake Sarah tiède
- sirop d'imbibage au fruit de la passion

Déposez les cakes tièdes sur une grille, elle-même posée sur un bac en inox. Imbibez-les de sirop au fruit de la passion à trois reprises. Laissez bien égoutter avant de procéder à la finition.

La gelée de fruit de la passion

– 20 g de gélifiant Pearlagar ou équivalent en poudre Agar-agar
– 150 g de sucre semoule
– 500 g de purée de fruit de la passion

Mélangez le Pearlagar et le sucre semoule. Incorporez-les à la purée de passion chauffée à 35°C. Portez l'ensemble à ébullition. Utilisez au plus vite.

Garnissage

- cake Sarah
- gelée de fruit de la passion

Retournez les cakes puis percez-les verticalement, à l'aide d'une broche de 5 mm de diamètre, de 3 rangées de 6 cavités pour les petits modèles et 3 rangées de 8 cavités pour les grands. Remplissez ces cavités à la seringue à jus de gelée de passion chaude et liquide. Retirez la gelée en surface. Enveloppez de film étirable et stockez au frais.

Finition

Faites fondre la préparation à la gomme arabique et nappez-en la partie supérieure du cake Sarah.

Décorez le dessus du cake avec trois pâtes de fruits en diagonale.

Conservation

Deux semaines au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez du réfrigérateur deux heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thés, cafés, chocolats chauds

Cake Montebello

Pour 1 petit et 1 grand cake

Composition

- pâte de fruit à la framboise
- biscuit à la pistache
- gelée de framboise

La pâte de fruit à la framboise

- 6 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 14 g de pectine Ruban jaune
- 560 g de purée de framboise
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.

Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.

Faites chauffer la purée de framboise à 40°C, ajoutez le mélange de sucre et de pectine, portez à ébullition une première fois avant d'ajouter le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C, puis incorporez la solution acide sans cesser de mélanger.

Coulez cet appareil directement dans un cadre de 30 x 40 cm, et laissez refroidir à température ambiante.

Découpe de la pâte de fruit framboise

Découpez la pâte de fruit, à la guitare ou au couteau, en cubes de 2,2 cm de côté. Roulez ces cubes dans le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement enrobés. Secouez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de sucre, puis réservez sur grilles. Stockez en échelles pendant 48 heures au moins, de manière à ce qu'elles sèchent.

Préparation à la gomme arabique -

500 g d'eau

1 - 150 g de poudre de gomme arabique

Faites bouillir l'eau et ajoutez la poudre de gomme arabique. Mixez et stockez au réfrigérateur.

Le biscuit à la pistache

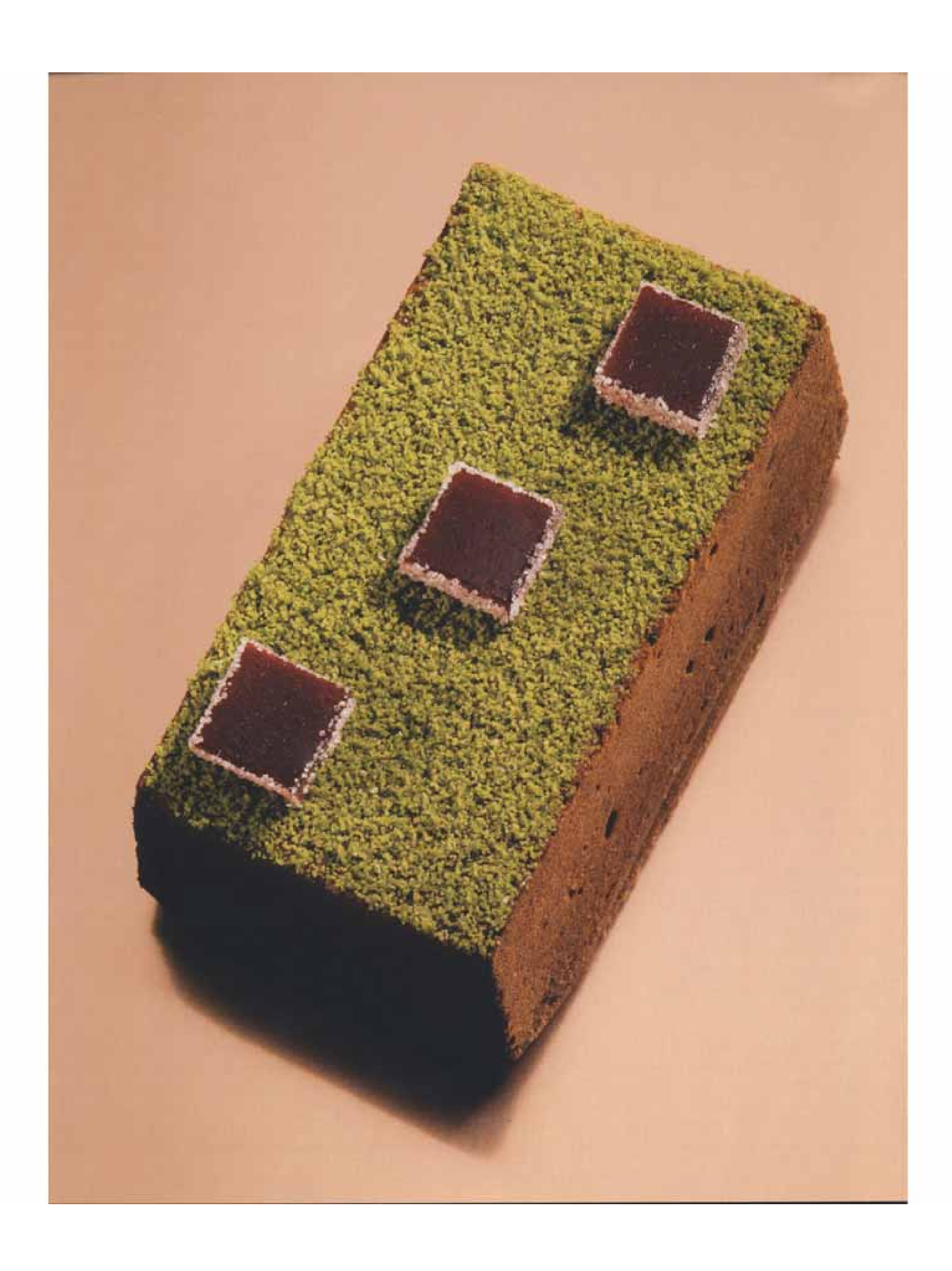
- 105 g de poudre d'amande
- 170 g de sucre glace
- 85 g de farine type 55
- 170 g de beurre de La Viette tempéré
- 40 g de pâte de pistache colorée (Mane)
- 25 g de pâte de pistache pure (Fugar)
- 70 g de jaunes d'œufs
- 35 g d'œuf
- 25 g de lait entier
- 40 g de pistaches décortiquées et grillées
- 95 g de blancs d'œufs
- 40 g de sucre semoule

Préchauffez le four à 150°C, chaleur ventilée. Beurrez et farinez deux moules à cake en fer-blanc : un de 19 x 8 cm et 8 cm de hauteur, et un autre de 14 x 8 cm et 8 cm de hauteur.

Tamisez d'une part la poudre d'amande avec le sucre glace, d'autre part la farine.

Dans un batteur muni de la feuille, faite mousser le beurre tempéré avec le sucre glace, la poudre d'amande et les pâtes de pistache. Changez d'ustensile en équipant le batteur du fouet, puis ajoutez les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Faites mousser pendant encore 2 minutes, puis incorporez délicatement le lait et les pistaches grillées. Montez les blancs d'œufs « au bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, au batteur en 2e vitesse, en incorporant petit à petit le sucre semoule. À l'aide d'une Maryse, incorporez les blancs montés au premier mélange tout en ajoutant la farine en pluie.

Garnissez le premier moule (19 x 8 cm) de 500 g d'appareil à biscuit et le second (14 x 8 cm) de 380 g d'appareil à biscuit ; nivelez la surface des cakes et enfournez au plus vite. Faites cuire 25 minutes au four ventilé. Faites faire un demi-tour à vos plaques et prolongez la cuisson 25 minutes pour le grand cake et 20 minutes pour le petit. Sondez les cakes avec un couteau d'office, dont la lame doit ressortir propre. Quand les cakes sont cuits, démoulez-les et posez-les, retournés, sur une grille.





La gelée de framboise

20 g de gélifiant Pearlagar ou équivalent en poudre Agar-agar

– 150 g de sucre semoule

– 500 g de purée de framboise Faites chauffer la purée de framboise à 35°C. Mélangez le Pearlagar et le sucre semoule ; incorporez-les à la purée de framboise. Portez l'ensemble à ébullition. Utilisez au plus vite.

Garnissage et finition

- cakes Montebello
- gelée de framboise
- préparation à la gomme arabique
- QS de poudre de pistache
- pâtes de fruit à la framboise

Retournez les cakes, puis, à l'aide d'une broche de 1/2 cm de diamètre, percez-y 3 rangées de 6 cavités pour le petit modèle et 3 rangés de 8 cavités pour le grand. À l'aide d'une seringue, garnissez ces cavités de gelée de framboise chaude et liquide. Retirez la gelée en surface. Enveloppez de film étirable et stockez au frais.

Faites fondre la préparation à la gomme arabique et nappez-en légèrement le sommet des cakes Montebello ; puis recouvrez-les de poudre de pistache. Séparez chaque pâte de fruit à la framboise en deux afin de découvrir le côté brillant, et appliquez en décor 3 pâtes de fruits en diagonale sur le sommet du cake.

Conservation

Dix jours au réfrigérateur.

Conseils de consommation

Sortir du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées Thés, cafés, chocolats chauds

Cake Aztec

Pour 4 petits cakes et 2 grands

Composition

- appareil à cake au chocolat
- raisins blonds macérés
- orange confite macérée au vinaigre balsamique

Les raisins blonds macérés à l'eau

■ - 200 g de raisins blonds d'Afrique du Sud

Couvrez les raisins blonds d'eau et laissez-les macérer au moins 24 heures avant utilisation.

Les cubes d'orange confite macérés au vinaigre balsamique

I kg de vinaigre balsamique

- 240 g de cubes d'orange confite
- 600 g de réduction de vinaigre balsamique

Dans une casserole, sur feu vif, faites réduire le vinaigre balsamique jusqu'à en obtenir 600 g. Laissez refroidir.

Plongez les cubes d'orange confite dans la réduction de vinaigre balsamique et laissez-les macérer au moins 24 heures avant utilisation.

L'appareil à la gomme arabique

- 500 g d'eau
- 150 g de poudre de gomme arabique

Faites bouillir l'eau et ajoutez la poudre de gomme arabique. Mixez et stockez au réfrigérateur.

L'appareil à cake au chocolat

- 220 g de raisins blonds d'Afrique du Sud macérés à l'eau
- 240 g de cubes d'orange confite macérés au vinaigre balsamique
- 130 g de chocolat amer Valrhona à 67 Wo de cacao
- 385 g de farine tradition française
- 10 g de poudre à lever
- 96 g de cacao poudre Valrhona
- 380 g de beurre de La Viette
- 100 g d'huile de beurre
- 480 g de sucre semoule
- 490 g d'œufs entiers Égouttez les raisins blonds et les cubes d'orange confite macérée au vinaigre balsamique. Hachez le chocolat amer.

Tamisez ensemble la farine, la poudre à lever et la poudre de cacao, puis ajoutez le chocolat haché, les cubes d'orange confite et les raisins blonds égouttés.

Émulsionnez le beurre pommade, l'huile de beurre, le sucre et les œufs entiers au Robot-Coupe pendant environ 15 minutes. Retirez la cuve du Robot-Coupe et incorporez à la main la farine additionnée d'oranges confites, de raisins et de chocolat haché.

Moulage et cuisson

Utilisez pour les grands cakes 2 moules à cake en fer-blanc de 19 x 8 cm et 8 cm de hauteur, et pour les petits 4 moules à cake de 14 x 8 cm et 8 cm de hauteur.

Graissez les parois des moules, puis garnissez toute leur surface intérieure de papier sulfurisé. Posez les moules sur une plaque en les espaçant suffisamment et garnissez-les d'appareil à cake Aztec : 380 g pour les petits moules et 540 g pour les grands. Procédez à la cuisson.

CUISSON AU COUTEAU : faites cuire les cakes au four ventilé réglé à 150°C. Au bout de 5 minutes, trempez dans l'eau la lame d'un couteau, égouttez-la rapidement et fendez le haut des cakes dans le sens de la longueur. Prolongez la cuisson de 40 minutes pour les grands cakes et de 35 minutes pour les petits. Sondez chaque cake avec la lame d'un couteau d'office, qui doit ressortir propre. Quand les cakes sont cuits, démoulez-les et posez-les sur des grilles.

CUISSON AU BEURRE CLARIFIÉ :avant de mettre les cakes au four, trempez un triangle dans du beurre clarifié et fendez le cake dans le sens de la longueur en l'enfonçant légèrement. Faites cuire les cakes 25 minutes à 150°C au four ventilé.

Faites faire un demi-tour à vos plaques, puis prolongez la cuisson de 20 minutes pour les grands cakes et de 15 minutes pour les petits. Sondez chaque cake avec la lame d'un couteau d'office, qui doit ressortir propre. Quand les cakes sont cuits, démoulez-les et posez-les sur des grilles. Laissez refroidir 15 minutes, puis procédez à l'imbibage.

Imbibage

1 - 2 kg de sirop à 30 °B

- ■ 400 g d'eau

Mélangez le sirop à 30 °B et l'eau. Faites tiédir en vue de l'imbibage. Déposez les cakes sur une grille, elle-même posée sur un bac en inox. Imbibez-les de sirop à deux reprises. Laissez bien égoutter avant de procéder à la finition.

Finition

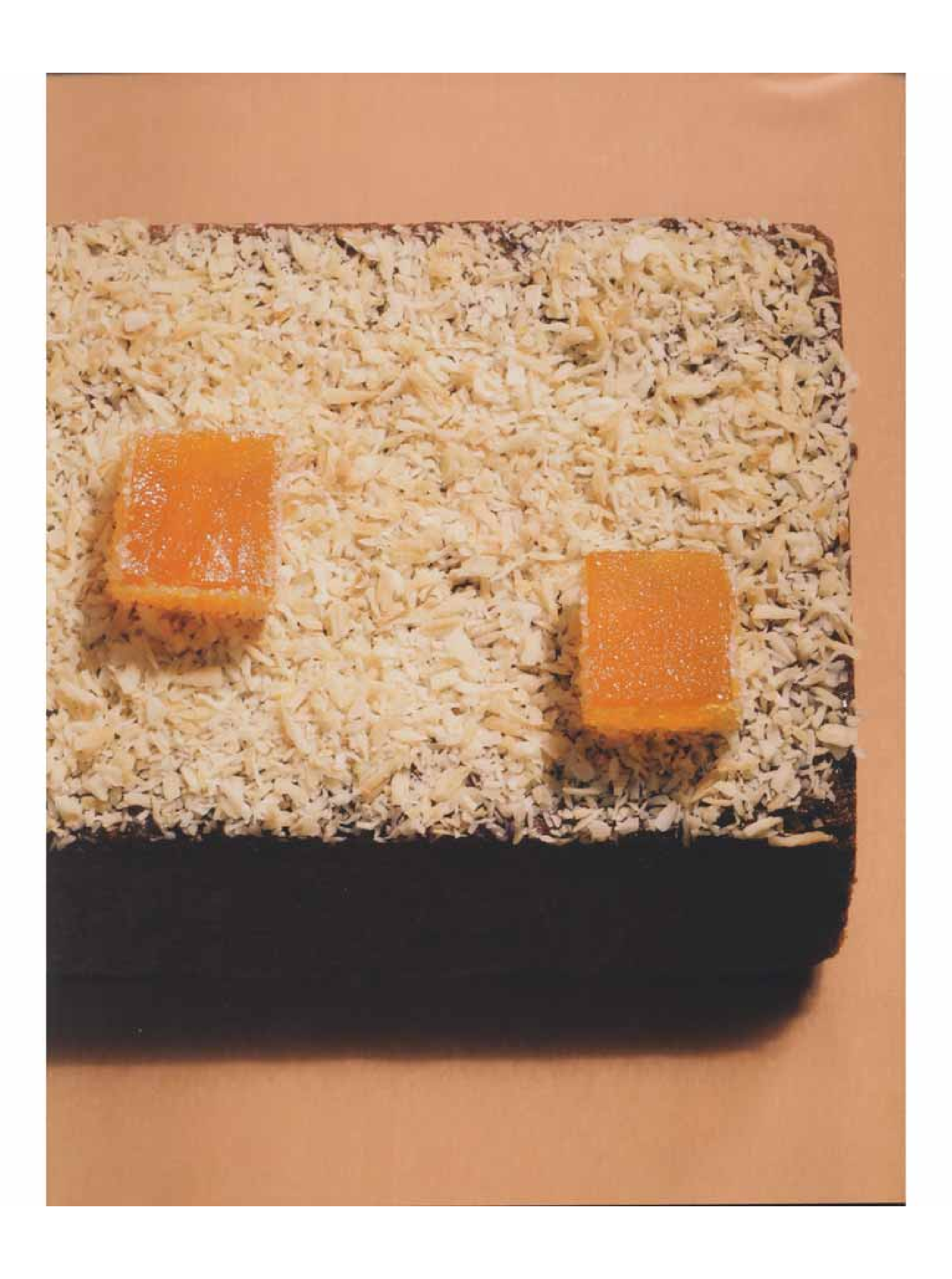
- appareil à la gomme arabique
- ■ QS d'aiguillettes d'orange confite

Faites fondre l'appareil à la gomme arabique et nappez-en la partie supérieure du cake Aztec. Disposez les aiguillettes sur le sommet et nappez à nouveau de gomme arabique. Stockez au réfrigérateur.

Boissons conseillées

Thés, cafés, chocolats chauds





Cake Mahogany

Pour 10 cakes de 3 ou 4 personnes

Composition

- pâte de fruit à la mangue
- biscuit caramel
- letchis
- gelée de mangue

La pâte de fruit à la mangue

- 7 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 110 g de sucre cristal
- 20 g de pectine Ruban Jaune
- 970 g de purée de mangue
- 1 kg de sucre cristal
- 250 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.

Mélangez les 110 g de sucre cristal et la pectine.

Faites chauffer la purée de mangue à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition une première fois avant d'ajouter le reste de sucre et de glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Coulez immédiatement l'appareil dans un cadre de 40 x 30 cm et laissez refroidir à température ambiante. Découpez la pâte de fruit au couteau ou à la guitare en carrés de 2,2 cm de côté. Roulez ces pâtes de fruit dans le sucre cristal, de sorte qu'elles soient parfaitement enrobées.

Passez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de sucre, réservez sur des grilles, stockées à l'air libre pendant au moins 72 heures afin de bien les laisser sécher.

Le biscuit caramel

- 500 g de letchi en conserve
- 910 g de poudre d'amande
- 660 g de sucre glace
- 530 g de farine type 55
- 1,070 kg de beurre de la Viette tempéré
- 750 g de caramel maison (voir recette page 565)
- 400 g de jaunes d'œufs
- 230 g d'œufs
- 160 g de lait
- 600 g de blancs d'œufs
- 250 g de sucre

Faites égoutter les letchis la veille et coupez chacun en 6 morceaux.

Tamisez la poudre d'amande avec le sucre glace d'une part, et la farine d'autre part.

À l'aide d'un batteur muni de la feuille, faites mousser le beurre tempéré avec la poudre d'amande, le sucre glace et le caramel maison. Changez d'ustensile pour le fouet, ajoutez les jaunes et les œufs entiers. Continuez à faire mousser 2 minutes, incorporez délicatement le lait. Montez les blancs d'œufs au « bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, en deuxième vitesse au batteur en incorporant petit à petit le sucre semoule. À la main, incorporez les blancs montés au premier mélange en même temps que la farine en pluie, et enfin les letchis. Garnissez immédiatement les moules.

Moulage et cuisson

■ - moules à cake en fer-blanc de 19 x 8 cm et de 8 cm de hauteur

Graissez et farinez les parois des moules. Garnissez-les de 500 g d'appareil à biscuit caramel et letchis, nivelez le dessus du cake, enfournez au plus vite. Glissez au plus vite les cakes au four ventilé réglé à 150°C et faites cuire 30 minutes, tournez vos plaques puis prolongez la cuisson 40 minutes. Sondez le cake avec un couteau d'office, qui doit ressortir propre. Quand le cake est cuit, démoulez-le et posez-le retourné sur une grille.

La gelée de mangue

- 1,8 kg de purée de mangue
- 200 g de sucre semoule
- 70 g de gélifiant Pearlagar ou Agar-agar en poudre

Faites chauffer la purée de mangue à 35°C.

Mélangez le gélifiant et le sucre semoule et incorporez-les à la purée de mangue chauffée. Portez l'ensemble à ébullition. Utilisez au plus vite.

Garnissage des cakes

1 - cakes Mahogany

• - gelée de mangue

Retournez les cakes et creusez-y 3 rangés de 8 cavités à l'aide d'une broche de 5 mm de diamètre. À la seringue, garnissez ces cavités de gelée de mangue chaude et liquide. Retirez la gelée en surface. Enveloppez de film étirable et stocke.

Finition

cakes Mahogany

- nappage neutre
- noix de coco râpée
- pâtes de fruit à la mangue

Faites griller la noix de coco râpée au four à 170°C, sur une plaque, pendant 10 minutes. Faites fondre le nappage neutre et nappez légèrement la surface du cake Mahogany, puis recouvrez-le de noix de coco râpée. Décorez avec les
pâtes de fruit mangue le sommet du cake, déposez-en 3 dans la diagonale.

Conservation

2 semaines.

Conseils de consommation

Conservez hors du réfrigérateur.

Boissons conseillées

Thés, cafés, chocolats chauds

Cake Garance

Pour 10 cakes de 3 ou 4 personnes

Composition

– biscuit à la cannelle et aux figues moelleuses
– gelée de figue
– framboises fraîches

Le biscuit à la cannelle et aux figues moelleuses

- 590 g de poudre d'amande
- 930 g de sucre glace
- 460 g de farine type 55
- 55 g de poudre de cannelle de Ceylan
- 925 g de beurre de La Viette tempéré
- 340 g de jaunes d'œufs
- 200 g d'œufs
- 140 g de lait
- 200 g de figues moelleuses
- 520 g de blancs d'œufs
- 220 g de sucre semoule

Tamisez d'une part la poudre d'amande avec le sucre glace, et d'autre part la farine avec la cannelle en poudre.
Dans un batteur muni de la feuille, faites mousser le beurre avec le sucre glace et la poudre d'amande. Changez d'ustensile pour le fouet, ajoutez les jaunes et les œufs entiers, continuez à faire mousser 2 minutes, incorporez délicatement le lait et les figues moelleuses. Montez les blancs d'œufs au « bec d'oiseau «, c'est-à-dire pas trop fermes, en deuxième vitesse au batteur, en incorporant petit à petit le sucre semoule. À la main, incorporez les blancs montés au premier mélange en même temps que la farine et la cannelle ajoutées en pluie. Garnissez immédiatement les moules à cake.

Moulage et cuisson

moules à cake en fer-blanc de 19 x 8 cm et de 8 cm de hauteur.

- 700 g de framboises fraîches

Graissez et farinez les parois des moules. Garnissez-les de 240 g de biscuit à la cannelle et aux figues moelleuses ; répartissez 70 g de framboises fraîches et recouvrez à nouveau de 240 g de biscuit. Égalisez la surface du cake. Glissez au plus vite les cakes au four ventilé réglé à 150°C et faites cuire 30 minutes, tournez vos plaques puis prolongez la cuisson 40 minutes.
Sondez le cake avec un couteau d'office, qui doit ressortir propre. Quand le cake est cuit, démoulez-le et posez-le retourné sur une grille.

La gelée de figue

- 1,5 kg de purée de figue
- 450 g de sucre semoule
- 55 g de gélifiant Pearlagar ou Agar-agar en poudre

Faites chauffer la purée de figue à 35°C.
Mélangez le gélifiant et le sucre semoule et incorporez-les à la purée de figue chauffée. Portez l'ensemble à ébullition. Utilisez aussitôt.

Garnissage des cakes

- cakes Garance
- gelée de figue

Retournez les cakes et creusez-y 3 rangés de 8 cavités à l'aide d'une broche de 5 mm de diamètre. À la seringue, garnissez ces cavités de gelée de figue chaude et liquide. Retirez la gelée en surface. Enveloppez de film étirable et stockez.

Finition

- cakes Garance
- nappage
- fondant
- colorants rouge carmin et bleu turquoise
- framboises fraîches

La finition est réalisée au fur et à mesure, au jour le jour.
Colorez le fondant afin de le rendre légèrement violacé très clair. Chauffez le nappage à 45°C environ, nappez le cake au pinceau puis, à l'aide d'une louche, glacez le cake avec le fondant tempéré. Déposez 5 framboises fraîches sur le sommet.

Conservation

10 jours.

Conseils de consommation

Conservez hors du réfrigérateur.

Boissons conseillées

Thés, cafés, chocolats chauds





Cake Mosaïc

Pour 10 cakes de 3 ou 4 personnes

Composition

- biscuit pistache
- gelée de griotte
- cerises griottes

Le biscuit à la pistache

- 110 g de cerises mi-sucrées (Cruzilles)
- 110 g de cerises griottes à l'alcool
- 590 g de poudre d'amande
- 930 g de sucre glace
- 460 g de farine type 55
- 925 g de beurre de La Viette tempéré
- 340 g de jaunes d'œufs
- 200 g d'œufs
- 140 g de lait
- 520 g de blancs d'œufs
- 220 g de sucre semoule
- 220 g de pâte de pistache (Mane)
- 130 g de pâte de pistache pure (Fugar)

Égouttez les cerises et dénoyautez les griottes.
Tamisez la poudre d'amande avec le sucre glace d'une part et la farine d'autre part.
À l'aide d'un batteur muni de la feuille, faites mousser le beurre tempéré avec la poudre d'amande, le sucre glace et les pâtes de pistache. Changez d'ustensile pour le fouet, ajoutez les jaunes et les œufs entiers. Continuez à faire mousser 2 minutes, incorporez délicatement le lait et les cerises.
Montez les blancs d'œufs au « bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, en deuxième vitesse au batteur en incorporant petit à petit le sucre semoule. À la main, incorporez les blancs montés au premier mélange en même temps que la farine en pluie. Garnissez immédiatement les moules.

Moulage et cuisson

moules à cake en fer-blanc de 19 x 8 cm et de 8 cm de hauteur
Graissez et farinez les parois des moules. Garnissez-les de 500 g d'appareil à biscuit caramel et letchis, nivelez le dessus du cake, enfournez au plus vite.
Glissez au plus vite les cakes au four ventilé réglé à 150°C et faites cuire 30 minutes, tournez vos plaques puis prolongez la cuisson 40 minutes.
Sondez le cake avec un couteau d'office, qui doit ressortir propre. Quand le cake est cuit, démoulez-le et posez-le retourné sur une grille.

La gelée de griotte

- 1,5 kg de purée de griotte
- 450 g de sucre semoule
- 60 g de gélifiant Pearlagar ou Agar-agar en poudre

Faites chauffer la purée de griotte à 35°C.
Mélangez le gélifiant et le sucre semoule et incorporez-les à la purée de griotte chauffée. Portez l'ensemble à ébullition. Utilisez au plus vite.

Garnissage des cakes

- cakes Mosaïc

1 - gelée de griotte
Retournez les cakes et creusez-y 3 rangés de 8 cavités à l'aide d'une broche de 5 mm de diamètre. À la seringue, garnissez ces cavités de gelée de griotte chaude et liquide. Retirez la gelée en surface. Enveloppez de film étirable et stockez.

Finition

- cakes Mosaïc
- nappage neutre à chaud
- poudre de pistache
- cerises griottes à l'alcool ou cerises fraîches

Faites fondre le nappage neutre et nappez légèrement le sommet du cake Mosaïc, puis recouvrez-le de poudre de pistache. Déposez 3 griottes à l'alcool sur le dessus dans la diagonale ; vous pouvez les remplacer par des cerises fraîches en saison.

Conservation

2 semaines.

Conseils de consommation

Conservez hors du réfrigérateur.

Boissons conseillées

Thés, cafés, chocolats chauds ___

Cake Ispahan

Pour 4 cakes

Composition

- biscuit aux amandes à la rose
- éclats de framboises

Le biscuit aux amandes à la rose

- 345 g de poudre d'amande
- 335 g de sucre glace
- 165 g de farine type 55
- 53 g de lait frais entier
- 8 g d'essence alcoolique de rose naturelle (Sévarôme)
- 1/2 g de colorant rouge carmin
- I g de colorant rouge fraise
- 335 g de beurre de La Viette tempéré
- 125 g de jaunes d'œufs
- 75 g d'œufs entiers
- 185 g de blancs d'œufs
- 70 g de sucre semoule
- 240 g de framboises fraîches

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez 4 moules à manqué ronds à rosace de 16 cm de diamètre.

Tamisez d'une part la poudre d'amande avec le sucre glace, et d'autre part la farine. Mélangez le lait avec l'essence de rose et les colorants. Dans un batteur muni de la feuille, faites mousser le beurre tempéré avec le sucre glace et la poudre d'amande. Changez d'ustensile en équipant le batteur du fouet, ajoutez les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Faites mousser pendant encore 2 minutes, puis incorporez délicatement le mélange lait-colorants-essence de rose. Montez les blancs d'œufs « au bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, au batteur en deuxiéme vitesse, en incorporant petit à petit le sucre semoule. À l'aide d'une Maryse, incorporez les blancs montés au premier mélange tout en ajoutant la farine en pluie.

Garnissez immédiatement chaque moule beurré et fariné de 200 g d'appareil à biscuit, ajoutez 30 g de framboises fraîches en prenant soin de ne pas les poser trop près du bord, recouvrez de 90 g d'appareil à biscuit et ajoutez 30 g de framboises fraîches. Recouvrez de 120 g d'appareil à biscuit et nivelez la surface du cake. Enfournez au plus vite.

Cuisson des cakes

Posez les moules sur des plaques et glissez celles-ci au four préchauffé à 180°C, puis baissez la température à 150°C. Laissez cuire 1 heure 30. Défournez et démoulez aussitôt sur des grilles. Laissez refroidir à température ambiante. Enveloppez de film étirable, puis stockez au frais.

Les pétales de roses cristallisés

- QS de pétales de rose rouge non traités
- QS de blanc d'œuf
- QS de sucre semoule

Sélectionnez de beaux pétales de rose. À l'aide d'un pinceau, recouvrez-les sur les deux faces d'une fine couche de blanc d'ceuf ; égouttez-les, enrobez-les de sucre semoule et déposez-les sur grilles dans un endroit bien sec pour les laisser sécher et cristalliser pendant un à deux jours. Conditionnez en boîte à fermeture hermétique.

Le fondant rose

- 500 g de fondant
- 50 g d'eau
- 1/2 g de colorant rouge carmin
- 1/2 g de colorant rouge fraise

Malaxez le fondant à l'aide d'une spatule pour l'assouplir et l'homogénéiser, puis mettez-le dans une casserole avec l'eau et les colorants. Faites chauffer au bain-marie à 37°C. Utilisez aussitôt.
N. B. : La température du fondant rose ne doit pas dépasser les 37°C, celle employée pour glacer les éclairs.

Les pralines roses concassées

■ - 40 g de pralines roses

Écrasez grossièrement les pralines roses et conservez-les en boîte à fermeture hermétique.

Finition

- cakes Ispahan
- nappage abricot
- fondant rose
- pralines roses concassées
- pétales de roses cristallisés

Faites chauffer le nappage abricot à 45°C environ, et nappez-en les cakes au pinceau.

À l'aide d'une louche, recouvrez les cakes de glaçage fondant tempéré à 32°C en égalisant celui-ci avec un pinceau.

Parsemez le sommet du cake de brisures de pralines roses, et terminez en décorant d'un pétale de rose cristallisé.

Conservation

10 jours au réfrigérateur.

Conseil de consommation

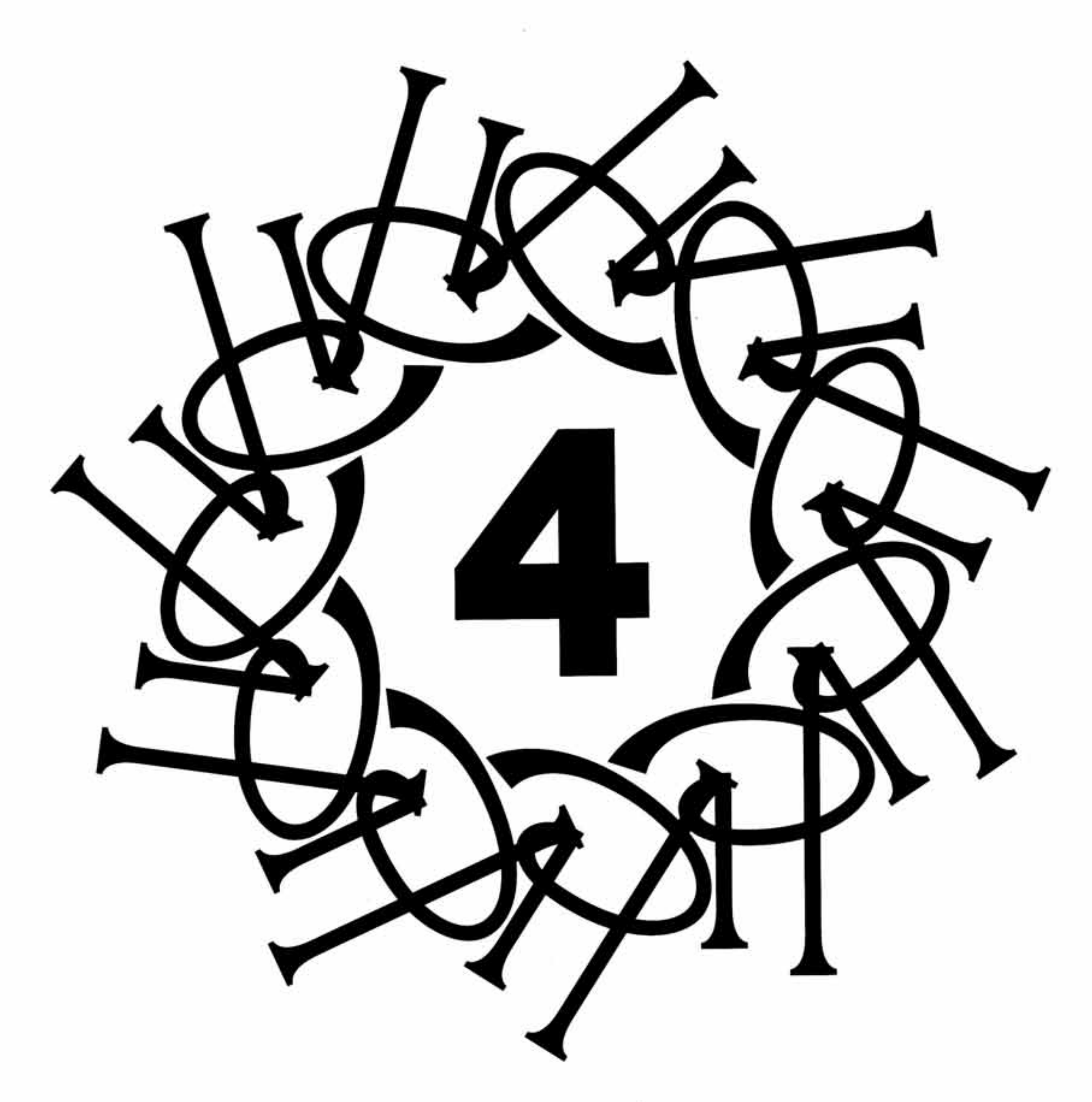
Boissons conseillées

Eau, thés, cafés, chocolats chauds

Sortez du réfrigérateur 2 heures avant consommation.







glaces et sorbets

Glace Mosaïc

Pour 10 pots de 1 litre

Composition

– sorbet griotte
– glace pistache aux pistaches grillées

Le sorbet griotte

- 950 g de sucre semoule
- 27 g de stabilisateur SL 66
- 250 g de glucose atomisé
- 450 g d'eau minérale
- 2,975 kg de purée de griotte
- 350 g de purée de framboise
- 200 g de cerises mi-sucrées taillées en morceaux

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé. Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange. Mixez une première fois à chaud et faites maturer environ 24 heures au réfrigérateur.
Ajoutez ensuite les purées de griotte et de framboise. Mixez une seconde fois avant de turbiner. Ajoutez les cerises mi-sucrées en fin de turbinage.

Les pistaches grillées

■ - 400 g de pistaches entières mondées

Préchauffez le four à 160°C. Étalez les pistaches sur une plaque et faites-les griller 15 minutes au four. Réservez les pistaches froides en boîte à fermeture hermétique.

La glace à la pistache

- 700 g de sucre semoule
- 15 g de stabilisateur SE 302
- 2,7 kg de lait entier
- 200 g de lait en poudre
- 300 g de glucose atomisé
- 200 g de pâte de pistache aromatisée colorée (Mane)
- 200 g de pâte de pistache pure (Fugar)
- 750 g de crème fleurette
- 350 g de jaunes d'œufs
- 400 g de pistaches grillées

Mélangez le sucre avec le stabilisateur.
Faites chauffer le lait, la poudre de lait, le glucose atomisé, les pâtes de pistache et la crème. Quand le mélange atteint 35°C, ajoutez le mélange sucre-stabilisateur, puis, à 40°C, les jaunes d'œufs. Faites cuire à 85°C comme une crème anglaise, en remuant jusqu'à épaississement. Faites maturer 24 heures au frais, puis passez le mélange au chinois étamine. Mixez, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. En fin de turbinage, incorporez les pistaches mondées et grillées. Stockez au congélateur à -14°C.

Le mélange Mosaic

- 1 kg de sorbet griotte
- 800 g de glace pistache aux pistaches grillées.

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox, les pots à glace avec leurs couvercles et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).
Garnissez de sorbet griotte le fond du bac en inox. Recouvrez de la glace pistache. Stockez le bac 30 minutes au congélateur.

Mise en pots

À l'aide une cuillère de glacier, remplissez les pots en prenant soin de prélever à chaque fois les deux éléments composant la glace Mosaic. Vous obtiendrez ainsi l'effet panaché escompté. Lissez la surface des pots avec une palette en inox et appliquez le couvercle.

Conseil de consommation

Sortez du congélateur 30 minutes avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C

Glace Symphonie

Pour 4 pots de 1 litre

Composition

- éclats de pâte sablée
- sorbet aux fruits rouges
- sorbet au cream cheese

La pâte sucrée

- 300 g de beurre à température ambiante
- 60 g de poudre d'amande
- 190 g de sucre glace
- 0,5 g de vanille en poudre
- 120 g d'œufs
- 2 g de fleur de sel de Guérande
- 500 g de farine type 55

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre indiqué. Réservez au réfrigérateur.

Abaissez la pâte à 4 mm d'épaisseur. Posez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuisez au four ventilé préchauffé à 170°C. Surveillez la cuisson : la pâte doit être bien cuite de part en part et d'une belle couleur brun-doré. Laissez refroidir.

Les éclats de sablé au beurre

- 230 g de beurre
- 900 g de pâte sucrée cuite

Malaxez le beurre en pommade. Réduisez la pâte sucrée cuite en poudre au mixeur. Versez-la dans une cuve de batteur ; mélangez à la feuille et incorporez le beurre en pommade.

Abaissez immédiatement cette pâte, recouvrez-la de papier sulfurisé et faites cuire au four à 170°C pendant 18 à 22 minutes. Laissez refroidir.

Brisez la pâte sucrée et beurrée cuite de façon à obtenir des éclats de 5 mm de côté environ.

Le sorbet au cream cheese

- 440 g d'eau minérale
- 330 g de sucre semoule
- 14 g de stabilisateur SE 302
- 50 g de lait en poudre
- 525 g de glucose atomisé
- 750 g de cream cheese (type Philadelphia)
- 17 g de jus de citron

Mélangez le sucre, le stabilisateur, le lait en poudre et le glucose atomisé. Faites bouillir l'eau et versez-la sur ce mélange. Mixez une première fois à chaud et faites maturer environ 24 heures au réfrigérateur.

Ajoutez ensuite le cream cheese et le jus de citron. Mixez une seconde fois, puis turbinez.

Le sorbet aux fruits rouges

- 950 g de sucre semoule
- 22 g de stabilisateur SL 66
- 250 g de glucose atomisé
- 450 g d'eau minérale
- 1,675 kg de purée de fraise
- 670 g de purée de framboise
- 335 g de purée de cassis
- 335 g de purée de groseille
- 335 g de purée de fraise des bois

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé. Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange. Mixez une première fois à chaud et faites maturer environ 24 heures au réfrigérateur.

Ajoutez ensuite les purées de fruits. Mixez une seconde fois avant de turbiner.

Le mélange Symphonie

- 1,5 kg de sorbet aux fruits rouges
- 1 kg de sorbet au cream cheese
- 300 g d'éclats de pâte sablée

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox, les pots à glace avec leurs couvercles et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).

Garnissez de sorbet aux fruits rouges le fond du bac en inox. Parsemez d'éclats de pâte sablée, puis recouvrez du sorbet au cream cheese. Stockez le bac 30 minutes au congélateur.

Mise en pots

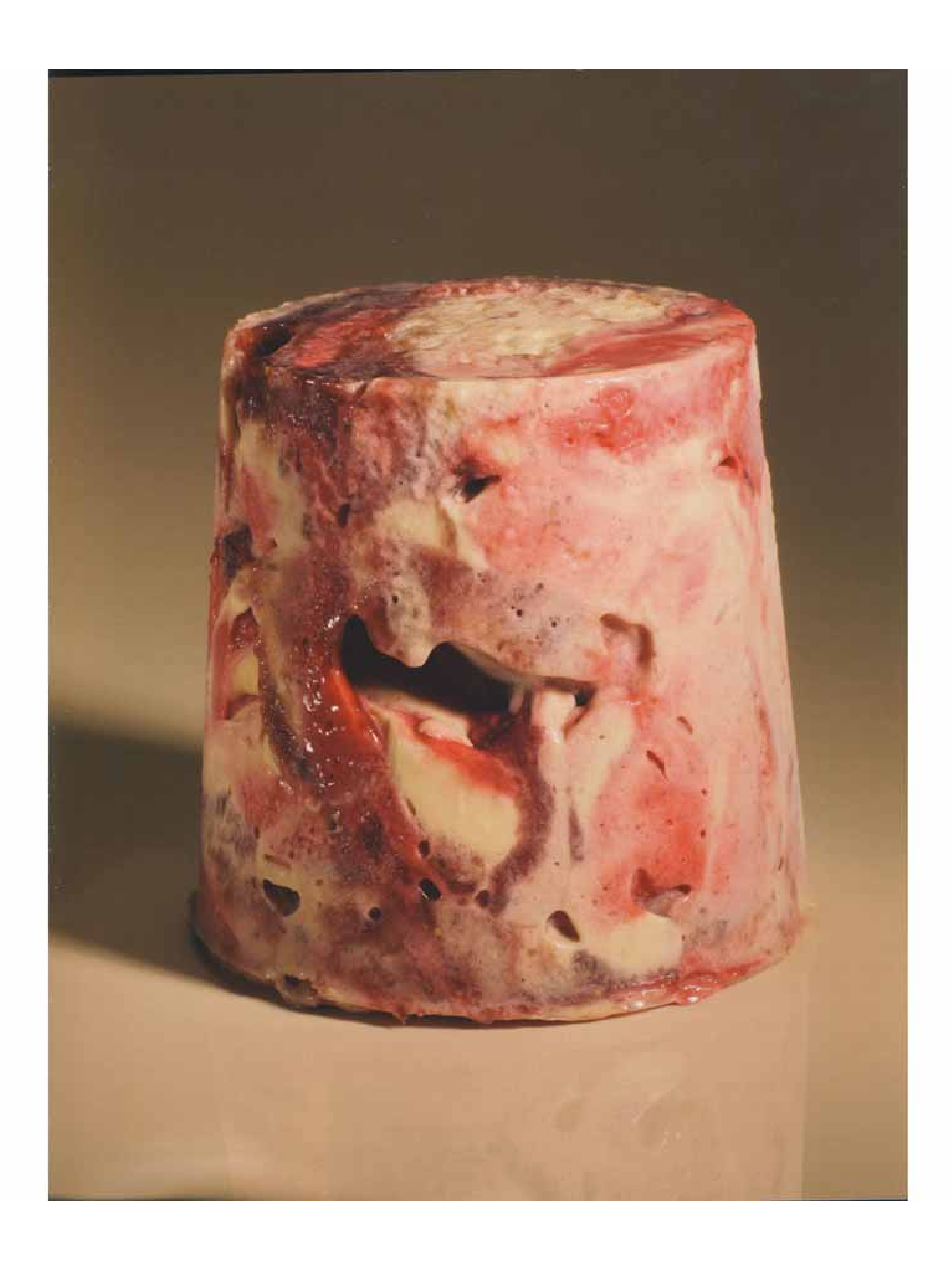
À l'aide une cuillère de glacier, remplissez les pots en prenant soin de prélever à chaque fois les trois éléments composant le sorbet Symphonie. Vous obtiendrez ainsi l'effet panaché escompté. Lissez la surface des pots avec une palette en inox et appliquez le couvercle.

Conseil de consommation

Sortez du congélateur 30 minutes avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C



Glace Garance

Pour 4 pots de 1 litre

Composition

- sorbet à la framboise
- glace à la cannelle caramélisée
- sauce à la figue

Le sorbet à la framboise

- 225 g de sucre semoule
- 8 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
- 70 g de glucose atomisé
- 85 g d'eau minérale
- 1,185 kg de purée de framboise
- 25 g de jus de citron

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé. Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.
Ce temps écoulé, ajoutez la purée de framboise et le jus de citron. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

La glace à la cannelle caramélisée

- 190 g de sucre semoule
- 23 g de bâtons de cannelle de Ceylan
- 795 g de lait frais entier
- 255 g de crème liquide
- 360 g de jaunes d'œufs
- 60 g de poudre de lait à 0 ^{0}/0 de matière grasse
- 90 g de glucose atomisé
- 30 g de sucre semoule
- 6 g de stabilisateur à glace (SE 30)

Dans une casserole assez grande, faites caraméliser les 190 g de sucre avec les bâtons de cannelle brisés. Lorsque le caramel atteint une belle couleur brune, décuisez-le avec le lait et la crème. Lorsque le mélange a atteint 35°C, ajoutez les jaunes d'œufs, et à 40°C ajoutez les autres ingrédients. Faites cuire à 85°C comme une crème anglaise, en remuant jusqu'à épaississement. Filtrez, faites refroidir la préparation au plus vite et stockez-la toute une nuit au réfrigérateur pour la faire maturer. Faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

La sauce à la figue

410 g de purée de figue

- 155 g de sucre semoule
- 9 g de pectine NH
- 25 g de jus de citron

Dans une casserole, faites chauffer la purée de figue avec la moitié du sucre. Lorsque le mélange atteint les 40°C, incorporez le reste de sucre et la pectine. Portez à ébullition, ajoutez le jus de citron et redonnez un bouillon. Débarrassez et laissez refroidir avant de stocker au frais.

Le mélange Garance

- 1,6 kg de sorbet framboise
- 600 g de sauce à la figue
- 1,8 kg de glace à la cannelle caramélisée

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox, les pots à glace avec leurs couvercles et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).
Turbinez le sorbet framboise puis garnissez-en le fond du bac en inox.
Recouvrez de sauce à la figue, puis complétez avec la glace à la cannelle caramélisée. Stockez le bac 30 minutes au congélateur.

Mise en pots

À l'aide une cuillère de glacier, remplissez les pots en prenant soin de prélever à chaque fois les trois éléments composant la glace Garance. Vous obtiendrez ainsi l'effet panaché escompté. Lissez la surface des pots avec une palette en inox et appliquez le couvercle.

Conseil de consommation

Sortez du congélateur 30 minutes avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Vin cuit de Provence, eau, thés noirs de Chine

Glace Ispahan

Pour 4 pots de 1 litre

Composition

- sorbet à la framboise
- sorbet letchi à la rose

Le sorbet à la framboise

- 270 g de sucre semoule
- 8 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
- 85 g de glucose atomisé
- 105 g d'eau minérale
- 1,450 kg de purée de framboise
- 30 g de jus de citron

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé.
Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.
Ce temps écoulé, ajoutez la purée de framboise et le jus de citron. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le sorbet letchi à la rose

- 210 g de sucre semoule
- 10 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
- 210 g de glucose atomisé
- 315 g d'eau minérale
- 1,250 kg de purée de letchi
- 20 g de sirop de rose
- 8 g d'essence alcoolique de rose (Sévarôme)

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé.
Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.
Ce temps écoulé, ajoutez la purée de letchi, le sirop et l'essence de rose. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le mélange Ispahan

- 1,8 kg de sorbet framboise
- 1,8 kg de sorbet letchi à la rose

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).
Dans le bac en inox, superposez les glaces en deux couches, puis, à l'aide d'une cuillère de glacier, mélangez délicatement l'ensemble afin d'obtenir l'effet panaché escompté.

Mise en pots

Remplissez les pots à l'aide d'une cuillère de glacier. Lissez la surface avec une palette en inox et appliquez le couvercle.

Conseil de consommation

Sortez du congélateur 30 minutes avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Eau, thés, gewürztraminer vendanges tardives

Glace Montebello

Pour 4 pots de 1 litre

Composition

– sorbet à la fraise
– glace à la pistache

Le sorbet à la fraise

- 380 g de sucre semoule
- 9 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
- 100 g de glucose atomisé
- 190 g d'eau minérale
- 1,3 kg de purée de fraise
- 30 g de jus de citron

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé. Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.
Ce temps écoulé, ajoutez la purée de fraise et le jus de citron. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

La glace à la pistache

- 225 g de sucre semoule
- 5 g de stabilisateur à glace (SE 302)
- 840 g de lait frais entier
- 65 g de poudre de lait
- 95 g de glucose atomisé
- 65 g de pâte de pistache aromatisée (Mane)
- 65 g de pâte de pistache pure Smeralda (Fugar)
- 240 g de crème liquide
- 115 g de jaunes d'œufs
- 80 g de pistaches d'Iran ou de Sicile mondées

Mélangez 10 % du poids du sucre avec le stabilisateur.
Préchauffez le four à 150°C (th. 5). Étalez les pistaches sur une plaque de cuisson et faites-les griller 15 minutes au four. Laissez-les refroidir avant le les concasser. Réservez.
Faites chauffer le lait, la poudre de lait, le glucose atomisé, les pâtes de pistache et la crème. Quand le mélange atteint 35°C, ajoutez le mélange -sucre-stabilisateur, puis, à 40°C, ajoutez les jaunes d'œufs. Faites cuire à 35°C comme une crème anglaise, en remuant jusqu'à épaississement. Faite maturer 24 heures au frais, puis passez le mélange au chinois étamine. Mixez, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. En fin de turbinage, incorporez les pistaches mondées et grillées. Stockez au congélateur à -14°C.

Le mélange Montebello

- 2 kg de sorbet à la fraise
- 1,8 kg de glace à la pistache

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox, les pots à glace avec leurs couvercles et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).
Garnissez de sorbet fraise le fond du bac en inox. Recouvrez de la glace pistache. Stockez le bac 30 minutes au congélateur.

Mise en pots

À l'aide une cuillère de glacier, remplissez les pots en prenant soin de prélever à chaque fois les deux éléments composant la glace Montebello. Vous obtiendrez ainsi l'effet panaché escompté. Lissez la surface des pots avec une palette en inox et appliquez le couvercle.

Conseil de consommation

Sortez du congélateur 30 minutes avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Eau. thés. cafés

Glace Mont-Blanc

Pour 4 pots de 1 litre

Composition

- compote d'églantine
- glace au marron
- glace à la crème

La compote d'églantine

- 120 g de sucre semoule
- 8 g de pectine NH
- 480 g de purée d'églantine en conserve (Beyer)

Mélangez le sucre et la pectine. Faites chauffer la purée d'églantine à 40°C, puis incorporez le mélange de sucre et de pectine. Portez à ébullition et réservez au frais.

La glace au marron

- 15 g de stabilisateur à glace (SE 302)
- 100 g de sucre semoule
- 700 g de lait frais entier
- 80 g de poudre de lait
- 40 g de glucose atomisé
- 30 g de sucre inverti
- 135 g de crème liquide
- 100 g de jaunes d'œufs
- 400 g de pâte de marron (Corsiglia)
- 400 g de purée de marron (Corsiglia)

Mélangez le stabilisateur avec 10 % du poids du sucre.

Faites chauffer le lait avec la poudre de lait, le sucre restant, le glucose atomisé, le sucre inverti et la crème. Lorsque le mélange atteint 35°C, ajoutez le mélange stabilisateur-sucre. À 40°C, ajoutez les jaunes d'œufs, puis la pâte et la purée de marron. Faites cuire à 85°C en remuant jusqu'à épaississement, comme une crème anglaise.

Mixez une première fois à chaud, refroidissez le mélange au plus vite et laissez-le maturer 24 heures au réfrigérateur. Passez-le au chinois étamine, mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

La glace à la crème

- 190 g de sucre semoule
- 10 g de stabilisateur à glace (SE 302)
- 765 g de lait frais entier
- 55 g de poudre de lait
- 100 g de glucose atomisé
- 480 g de crème double épaisse

Mélangez le stabilisateur avec 10 % du poids du sucre.

Faites chauffer le lait avec la poudre de lait, le reste de sucre et le glucose atomisé. Lorsque le mélange atteint 35°C, ajoutez le mélange stabilisateur-sucre. À 40°C, ajoutez la crème. Faites cuire à 85°C en remuant jusqu'à épaississement, comme une crème anglaise.

Mixez une première fois à chaud, refroidissez le mélange au plus vite et laissez-le maturer 24 heures au réfrigérateur. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le mélange Mont-Blanc

- 300 g de compote d'églantine
- 1 kg de glace au marron
- 800 g de glace à la crème

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox, les pots à glace avec leurs couvercles et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette). Gardez la compote d'églantine 20 minutes au congélateur. Turbinez la glace au marron, placez-la dans le bac en une couche régulière et ajoutez une couche de compote d'églantine. Turbinez la glace à la crème et recouvrez-en le contenu du bac.

Mise en pots

À l'aide une cuillère de glacier, remplissez les pots en prenant soin de prélever à chaque fois les trois éléments composant la glace Mont-Blanc. Vous obtiendrez ainsi l'effet panaché escompté. Lissez la surface des pots avec une palette en inox et appliquez le couvercle.

Conseil de consommation

Sortez du congélateur 30 minutes avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Eau, thés, vin cuit de Provence ___________________________________



Glace Céleste

Pour 4 pots de 1 litre

Composition

– sorbet à la fraise
– glace au fruit de la passion
– compote de rhubarbe

Le sorbet à la fraise

- 290 g de sucre semoule
– 76 g de glucose atomisé
– 7 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
– 140 g d'eau
– 980 g de purée de fraise
– 25 g de jus de citron

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé.
Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.
Ce temps écoulé, ajoutez la purée de fraise et le jus de citron. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

La glace au fruit de la passion

- 164 g de sucre semoule
– 7 g de stabilisateur à glace (SE 302)
– 835 g de lait frais entier
– 260 g de crème liquide
– 132 g de glucose atomisé
– 64 g de poudre de lait à 0% de matière grasse
– 64 g de jaune d'oeuf
– 125 g de purée de fruit de la passion

Mélangez 10 % du poids du sucre avec le stabilisateur.
Faites chauffer le lait, la crème, le reste du sucre, le glucose atomisé et la poudre de lait. Quand le mélange atteint 35°C, ajoutez les jaunes d'oeufs, puis, à 45°C, ajoutez le mélange sucre-stabilisateur. Pochez ce mélange 5 minutes à 85°C comme une crème anglaise. Mixez une première fois à chaud, puis faites refroidir. Laissez maturer 24 heures au réfrigérateur.
Ce temps écoulé, incorporez la pulpe de fruit de la passion et mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

La compote de rhubarbe

- 480 g de rhubarbe fraîche
– 70 g de sucre semoule pour la macération
– 100 g de sucre semoule pour la cuisson
– 50 g de jus de citron
– 50 g de marmelade d'orange

La veille, faites macérer la rhubarbe. Épluchez-la et coupez-la en petits tronçons. Faites-la macérer avec les 70 g de sucre.
Le lendemain, égouttez-la et faites-la cuire avec les 100 g de sucre et le j de citron. Mixez, laissez refroidir et ajoutez la marmelade d'orange.
Réservez au réfrigérateur.

Le mélange Céleste

1,5 kg de sorbet à la fraise
– 750 g de compote de rhubarbe
– 1,5 kg de glace passion

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox et le petit matériel((corne, cuillère de glacier et palette).
Une fois la glace passion turbinée, garnissez-en le fond du bac en inox ; laissl prendre 30 minutes au congélateur, puis recouvrez de compote de rhubarbe. Terminez en recouvrant de sorbet fraise. Faites sangler au congélateur.

Mise en pots

À l'aide une cuillère de glacier, remplissez les pots en prenant soin de prélever à chaque fois les trois éléments composant la glace : sorbet frais glace passion et compote de rhubarbe. Vous obtiendrez ainsi l'effet panaché escompté. Lissez la surface des pots avec une palette en inox et appliquez le couvercle.

Conseil de consommation

Sortez du congélateur 30 minutes avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Eau, thés, cafés ____

Sorbet au Chocolat Amer

Pour 4 pots de 1 litre

Composition

- sorbet au chocolat amer
- nougatine aux éclats de fèves de cacao, à la fleur de sel et au poivre de Sarawak

La nougatine aux éclats de fèves de cacao

- 90 g de sucre semoule
- 2 g de pectine NH
- 30 g de lait frais entier
- 75 g de beurre de La Viette
- 30 g de glucose
- 90 g de grué de cacao (Valrhona)
- QS de fleur de sel et de poivre noir de Sarawak fraîchement moulu

Mélangez le sucre et la pectine.
Faites chauffer à 45-50°C le lait, le beurre et le glucose. Ajoutez le mélange sucre-pectine et faites cuire le tout à 106°C. Incorporez le grué de cacao. Sur un tapis siliconé, versez 350 g de cet appareil, étalez-le à la palette, recouvrez d'un second tapis siliconé et continuez d'étaler en passant un rouleau sur ce tapis. Glissez les tapis sur une plaque et gardez le tout 2 heures au congélateur.
Retirez ensuite les deux tapis et posez la nougatine sur une feuille de papier sulfurisé.
Déposez la nougatine aux éclats de fèves de cacao sur une plaque noire recouverte d'un tapis siliconé. Saupoudrez de quelques grains de fleur de sel et faites cuire 14 minutes au four à 170°C. Laissez refroidir. Hachez grossièrement la nougatine au couteau.

Le sorbet au chocolat amer aux éclats de nougatine

- 400 g de sucre semoule
- 30 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
- 700 g de couverture Madagascar pure origine (Pralus)
- 150 g de poudre de cacao (Valrhona)
- 3,220 kg d'eau minérale
- 500 g de sucre inverti
- 200 g de nougatine aux éclats de fèves de cacao cuite (voir ci-dessus)

Mélangez le sucre semoule et le stabilisateur.
Faites fondre la couverture au bain-marie ou au four à micro-ondes. Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent ; ajoutez le sucre inverti, le cacao en poudre et la couverture fondue. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.
Au bout de ce temps, mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. En fin d'opération, ajoutez les éclats de nougatine. Stockez au congélateur à -14°C.

Mise en pots

Pour remplir les pots, utilisez une cuillère de glacier. Lissez la surface des pots avec une palette en inox, puis appliquez le couvercle.

Conseil de consommation

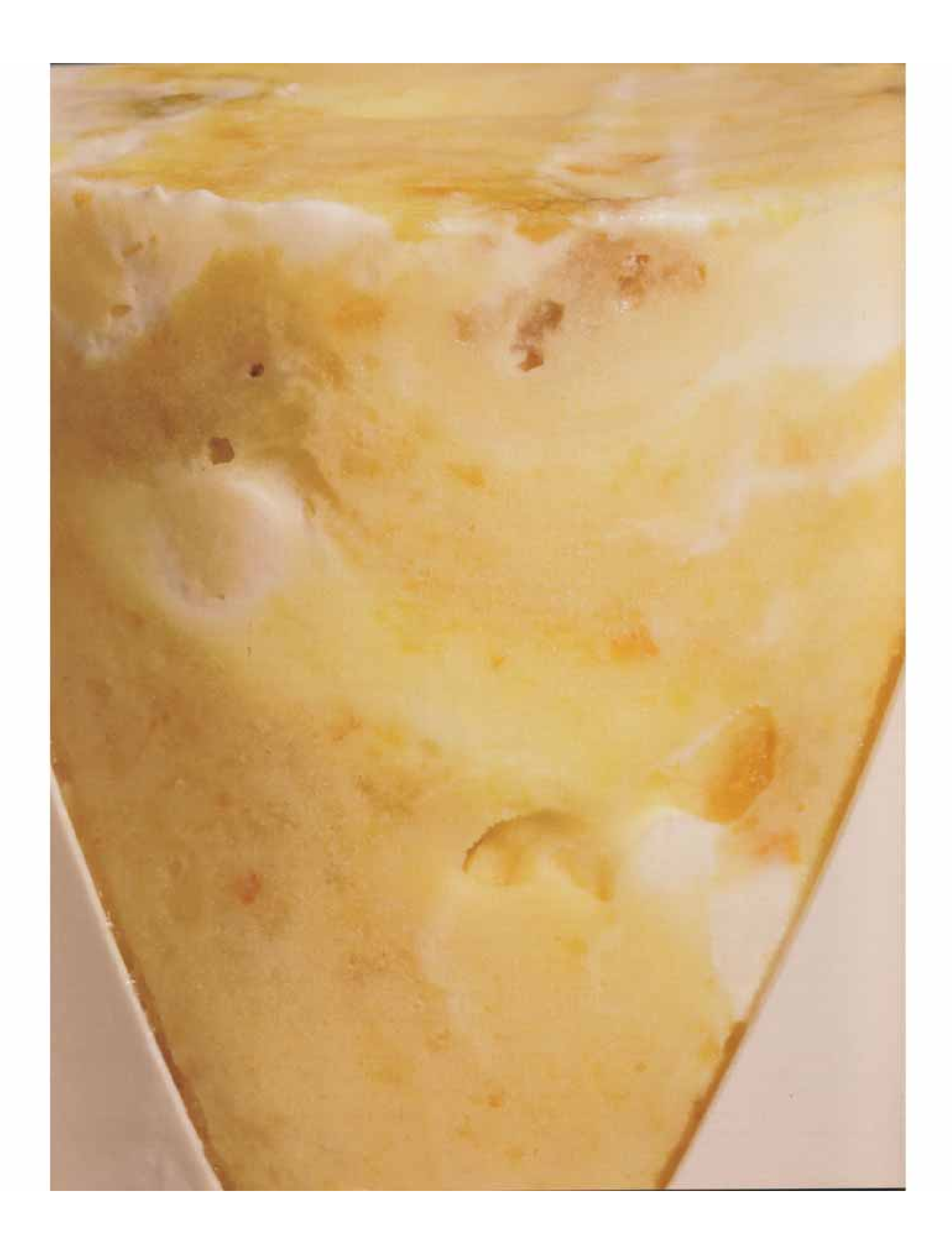
Sortez du congélateur et placez au réfrigérateur 30 minutes avant consommation.

Conservation

B semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Eau, thés, cafés



Glace Satine

Pour 4 pots de 1 litre

Composition

- éclats de sablé au beurre
- sorbet au fromage blanc
- coulis d'orange
- sorbet au fruit de la passion

La pâte sucrée

- 150 g de beurre de La Viette
- 30 g de poudre d'amandes
- 95 g de sucre glace
- 1/2 g de vanille en poudre
- 60 g d'œufs
- 2 g de fleur de sel de Guérande
- 250 g de farine type 55

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez un à un les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus. Réservez 1 heure au réfrigérateur Abaissez la pâte au rouleau à 10 mm d'épaisseur. Déposez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites-la cuire au four à 170°C. Elle doit être bien cuite de part en part et d'une belle couleur brun doré. Laissez refroidir.

Les éclats de sablé au beurre

- 365 g de pâte sucrée cuite
- 95 g de beurre de La Viette

Malaxez le beurre en pommade. Réduisez la pâte sucrée cuite en poudre au mixeur, puis versez-la dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille ; mélangez en incorporant le beurre pommade.

Abaissez immédiatement la pâte obtenue à 10 mm d'épaisseur, recouvrez-la de papier sulfurisé et faites-la cuire au four à 170°C pendant 18 à 22 minutes. Laissez refroidir.

Brisez grossièrement la pâte sucrée cuite et beurrée de façon à obtenir des éclats de 1/2 cm de côté environ.

Le coulis d'orange

- 380 g de marmelade d'orange -
40 g de jus d'orange

Mélangez et stockez au frais.

Le sorbet au fromage blanc

- 250 g de sucre semoule
- 10 g de stabilisateur à glace (SE 302)
- 38 g de poudre de lait à 0 % de matière grasse
- 395 g de glucose atomisé
- 565 g de cream cheese (fromage blanc triple-crème, type Philadelphia ou, à défaut, Saint-Moret ou Kiri)
- 12 g de jus de citron
- 330 g d'eau minérale

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur, la poudre de lait et le glucose atomisé.

Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur. Ce temps écoulé, ajoutez le cream cheese et le jus de citron. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le sorbet au fruit de la passion

- 210 g de sucre semoule
- 6 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
- 42 g de sucre inverti
- 95 g de glucose atomisé
- 580 g d'eau minérale
- 600 g de purée de fruit de la passion

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur, le sucre inverti et le glucose atomisé.

Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur. Ce temps écoulé, ajoutez la purée de fruit de la passion. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C

Le mélange Satine

- 1,525 kg de sorbet au fruit de la passion
- 420 g de coulis d'orange
- 460 g d'éclats de pâte sablée
- 1,6 kg de sorbet au fromage blanc

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox, les pots à glace avec leurs couvercles et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette). Garnissez de sorbet au fruit de la passion le fond du bac en inox. Recouvrez-le de coulis d'orange, parsemez toute la surface de celui-ci d'éclats de pâte sablée. Recouvrez du sorbet au fromage blanc. Stockez le bac 30 minutes au congélateur.

Mise en pots

À l'aide une cuillère de glacier, remplissez les pots en prenant soin de prélever à chaque fois les trois éléments composant la glace Satine. Vous obtiendrez ainsi l'effet panaché escompté. Lissez la surface des pots avec une palette en inox et appliquez le couvercle.

Conseil de consommation

Sortez du congélateur 30 minutes avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Eau ; champagne dry Duval-Leroy rosé de saignée ; thé Earl Grey

Glace Eden

Pour 4 pots de 1 litre

Composition

– sorbet pêche
– glace au safran et aux abricots moelleux

Le sorbet pêche

- 280 g d'eau minérale
– 200 g de sucre semoule
– 8 g de stabilisateur SL 66
– 100 g de glucose atomisé
– 1,4 kg de purée de pêche Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange sucre semoule, stabilisateur et glucose atomisé. Mixez une première fois à chaud et réservez au réfrigérateur. Après une maturation d'environ 24 heures, ajoutez la purée de pêche. Mixez une seconde fois avant de turbiner.

La glace au safran et aux abricots moelleux

- 5 g de pistils de safran
– 1,05 kg de lait entier
– 80 g de poudre de lait
– 120 g de glucose atomisé
– 300 g de crème fleurette
– 6 g de stabilisateur SE 302
– 280 g de sucre semoule
– 140 g de jaunes d'œufs
– 200 g d'abricots moelleux

Faites infuser les pistils de safran dans la moitié du lait chaud pendant 4 minutes. Ajoutez la seconde partie du lait, la poudre de lait, le glucose atomisé et la crème, à 35°C additionnez le stabilisateur mélangé avec le sucre, puis à 40°C les jaunes d'œufs. Faites cuire à 85°C comme une crème anglaise. Laissez le mélange maturer 24 heures, passez-le au chinois étamine, mixez et procédez au turbinage. Mélangez les abricots moelleux dans la glace au safran dès la sortie de la turbine.

Le mélange Eden

- 2 kg de sorbet pêche
- 2 kg de glace safran aux abricots moelleux

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).
Une fois le sorbet pêche turbiné, garnissez-en le fond du bac en inox ; terminez en recouvrant de glace safran aux abricots moelleux. Faites sangler 30 minutes au congélateur.

Mise en pots

Pour remplir les pots, utilisez une cuillère de glacier bien appropriée à ce travail, en prenant soin de prélever à chaque fois les éléments composant Eden, afin d'obtenir l'effet panaché escompté.
Lissez les pots avec une palette en inox et appliquez le couvercle.

Conseil de consommation

Retirez du congélateur une demi-heure avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C

Glace Sarah

Pour 4 pots de 1 litre

Composition

- glace au thé vert Matcha
- glace au fruit de la passion
- crème de marrons
- morceaux de marrons confits

La glace au thé vert Matcha

- 5 g de stabilisateur à glace (SE 302)
- 225 g de sucre semoule
- 840 g de lait frais entier
- 65 g de poudre de lait à 0 % de matière grasse
- 95 g de glucose atomisé
- 240 g de crème liquide
- 55 g de thé vert en poudre Matcha (Japon)
- 65 g de jaunes d'œufs

Mélangez le stabilisateur avec 10 % du poids du sucre.
Faites chauffer le lait, la poudre de lait, le reste de sucre, le glucose atomisé, la crème et le thé vert Matcha. Lorsque le mélange atteint 35°C, ajoutez le stabilisateur mélangé au sucre, puis, à 40°C, les jaunes d'œufs. Faites cuire à 85°C en remuant jusqu'à épaississement, comme une crème anglaise. Mixez une première fois à chaud. Faites refroidir le mélange au plus vite et laissez-le maturer 24 heures au réfrigérateur.
Passez-le au chinois étamine, mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

La glace au fruit de la passion

- 350 g de sucre semoule
- 8 g de stabilisateur à glace (SE 302)
- 940 g de lait frais entier
- 240 g de crème liquide
- 80 g de poudre de lait à 0 % de matière grasse
- 120 g de jaunes d'œufs
- 260 g de purée de fruit de la passion

Mélangez le stabilisateur avec 10 % du poids du sucre.
Faites chauffer le lait, la poudre de lait, le reste de sucre et la crème. Lorsque le mélange atteint 35°C, ajoutez le stabilisateur mélangé au sucre, puis, à 40°C, les jaunes d'œufs. Faites cuire à 85°C en remuant jusqu'à épaississement, comme une crème anglaise. Mixez une première fois à chaud et laissez maturer 24 heures au réfrigérateur.
Passez le mélange au chinois étamine, ajoutez la pulpe de fruit de la passion, mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le mélange Sarah

2 kg de glace aux fruits de la passion
- 400 g de crème de marron (Corsiglia)
- 200 g de débris de marrons confits (Corsiglia)
- 1,6 kg de glace au thé vert Matcha

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox, les pots à glace avec leurs couvercles et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).
Dans un cul-de-poule, lissez la crème de marron à l'aide d'une spatule.
Garnissez de glace au fruit de la passion le fond du bac en inox. Recouvrez de la crème de marron, parsemez celle-ci de débris de marrons confits. Recouvrez de la glace au thé vert matcha et faites de nouveau sangler au congélateur.

Mise en pots

À l'aide une cuillère de glacier, remplissez les pots en prenant soin de prélever à chaque fois les trois éléments composant la glace Sarah. Vous obtiendrez ainsi l'effet panaché escompté. Lissez la surface des pots avec une palette en inox et appliquez le couvercle.

Conseil de consommation

Sortez du congélateur 30 minutes avant consommation.

Conservation

12 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Vin cuit de Provence, thé vert matcha, thé vert gyokuro, eau minérale

Glace Mahogany

Pour 4 pots de 1 litre

Composition

- glace caramel au beurre salé
- sorbet à la mangue
- sorbet au letchi

La glace caramel au beurre salé

- 230 g de sucre semoule
- 7 g de stabilisateur à glace (SE 302)
- 70 g de beurre de La Viette demi-sel
- 45 g de beurre de La Viette doux
- 970 g de lait frais entier
- 55 g de poudre de lait à 0 % de matière grasse
- 30 g de glucose atomisé
- 45 g de jaunes d'œufs

Mélangez 10 % du poids du sucre avec le stabilisateur.

Dans une grande casserole, faites fondre à feu doux le reste de sucre jusqu'à ce qu'il commence à dégager une légère fumée. Décuisez avec le beurre demi-sel et le beurre doux.

Faites chauffer le lait entier avec la poudre de lait et le glucose atomisé. Lorsque le mélange atteint 40°C, incorporez les jaunes d'œufs, puis le mélange de sucre et de stabilisateur.

Ajoutez le caramel au lait chaud sans cesser de tourner. Faites cuire cette préparation à 85°C. Pochez-la de 4 à 5 minutes puis refroidissez-la le plus rapidement possible dans un bac posé sur des glaçons, comme pour une crème anglaise.

Faites maturer 24 heures au réfrigérateur. Ce temps écoulé, mixez et faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le sorbet à la mangue

- 260 g d'eau minérale
- 175 g de sucre semoule
- 6 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
- 14 g de sucre inverti
- 45 g de glucose atomisé
- 750 g de purée de mangue

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur, le sucre inverti et le glucose atomisé.

Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.

Ce temps écoulé, ajoutez la purée de mangue. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le sorbet au letchi

- 230 g d'eau minérale
- 125 g de sucre semoule
- 7 g de stabilisateur SL 66
- 125 g de glucose atomisé
- 750 g de purée de letchi
- 13 g de sirop de rose

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur, le sucre inverti et le glucose atomisé.

Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.

Ce temps écoulé, ajoutez la purée de letchi et le sirop de rose. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le mélange Mahogany

1,550 kg de glace caramel au beurre salé
- 1,250 kg de sorbet au letchi
- 1,250 kg de sorbet à la mangue

Placez au congélateur, pour les sangler, les pots à glace avec leurs couvercles ainsi que le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette). Turbinez la glace caramel au beurre salé, le sorbet letchi, le sorbet mangue, puis étalez-les dans le bac en couches superposées. Faites sangler au congélateur.

Mise en pots

À l'aide une cuillère de glacier, remplissez les pots en prenant soin de prélever à chaque fois les trois éléments composant la glace Mahogany. Vous obtiendrez ainsi l'effet panaché escompté. Lissez la surface des pots avec une palette en inox et appliquez le couvercle.

Conseil de consommation

Sortez du congélateur 30 minutes avant consommation.

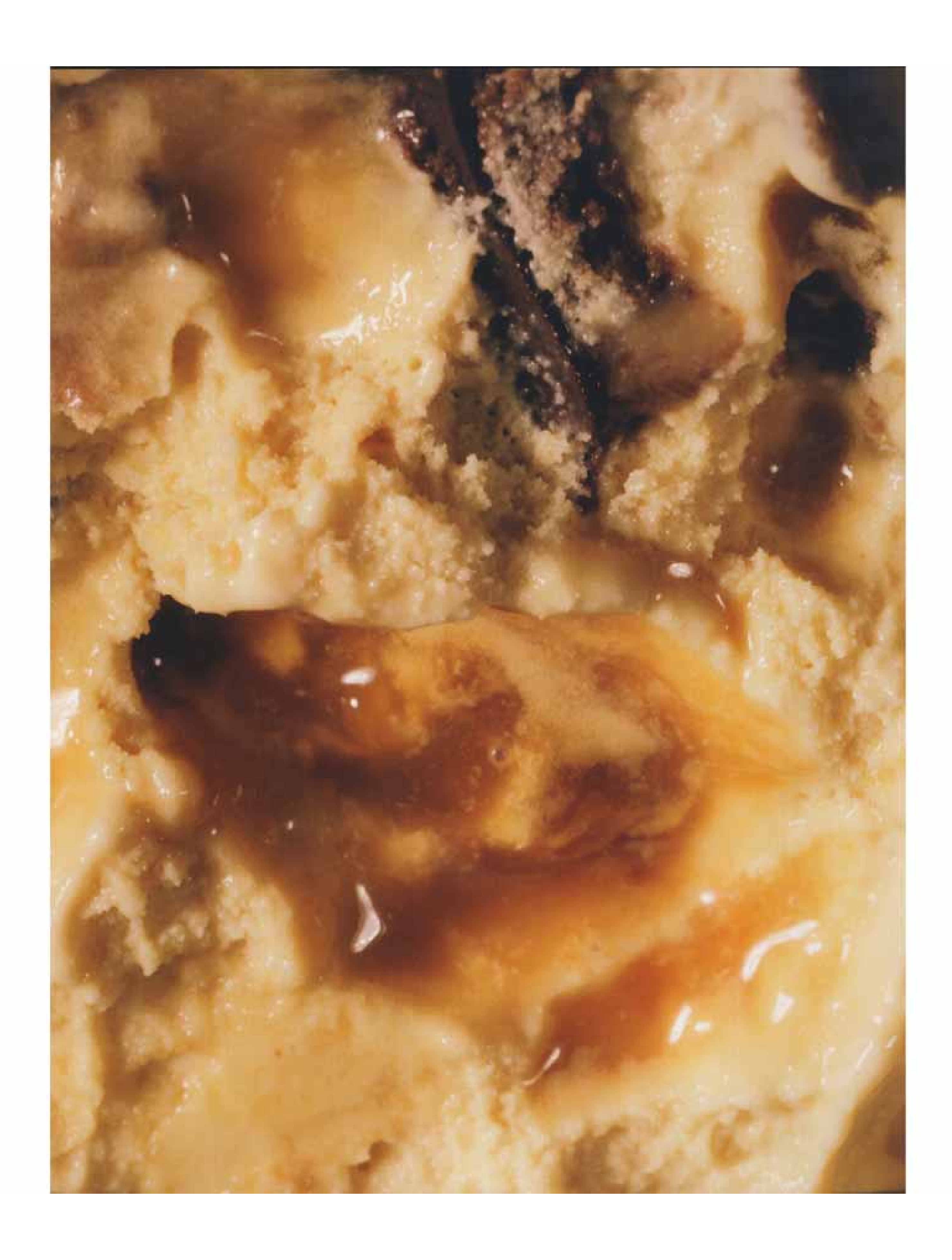
Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Eau, thés, cafés, muscat du cap Corse, muscat de Rivesaltes





Glace Plénitude

Pour 4 pots de 1 litre

Composition

- glace au caramel au beurre salé
- éclats de caramel au beurre salé
- glace au chocolat
- éclats de chocolat à la fleur de sel

La glace au caramel au beurre salé

- 700 g de sucre semoule + 50 g à mélanger avec le stabilisateur
- 20 g de stabilisateur Cremodan SE 302
- 350 g de beurre de La Viette demi-sel
- 150 g de beurre de La Viette doux
- 3,130 kg de lait frais entier
- 175 g de poudre de lait à 0 %
- 100 g de glucose atomisé
- 150 g de jaunes d'œufs
- 175 g de caramel toffee aromatique

Mélangez les 100 g de sucre et le stabilisateur.
Réalisez un caramel à sec avec les 700 g de sucre, laissez-le fondre sur feu doux, jusqu'à ce qu'il commence à dégager un peu de fumée, décuisez avec le beurre demi-sel et le beurre doux. Faites chauffer le lait entier, la poudre de lait, le glucose atomisé à 40°C, incorporez les jaunes d'œufs puis le mélange deuxième pesée de sucre et stabilisateur.
Ajoutez ce caramel au lait chaud et le caramel toffee sans cesser de tourner. Faites cuire cette préparation à 85°C, laissez-la pocher 4 à 5 minutes et refroidissez-la le plus rapidement possible dans un bain-marie de glaçons. Comme pour une crème anglaise, laissez-la séjourner 24 h au réfrigérateur. Mixez et procédez au turbinage.

Les éclats de caramel

- 80 g de sucre semoule ou cristal
- 80 g de sucre inverti
- 30 g de beurre de La Viette salé
- 45 g de beurre de La Viette doux

Dans une grande casserole, faites fondre le sucre inverti avec le sucre et laissez caraméliser au maximum. Incorporez le beurre salé puis le beurre doux en morceaux tout en mélangeant continuellement. Redonnez un bouillon pour faire fondre toutes les particules de caramel.
Versez sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé, tournez-la pour étaler le caramel puis recouvrez d'un second tapis et terminez d'étaler au rouleau. Laissez refroidir avant de concasser le caramel au rouleau d'abord, puis au robot, de manière que les morceaux ne soient pas trop gros. Ajoutez 50 g de beurre de cacao au kilo de brisures afin de l'enrober d'une fine couche pour le conserver croquant. Réservez au sec dans un récipient à fermeture hermétique.

La glace au caramel aux débris de caramel au beurre salé

- 1,85 kg de glace au caramel demi-sel
- 185 g de débris de caramel au beurre salé

Mélangez en fin de turbinage.

Les éclats de chocolat noir à la fleur de sel

- 320 g de chocolat Guanaja (Valrhona)
- 6 g de fleur de sel écrasée

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat. Étalez-le sur une feuille de plastique de 40 cm sur 60.
Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Une fois figées et bien froides, concassez ces plaques pour obtenir les éclats de chocolat à la fleur de sel.

La glace au chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel

- 130 g de sucre semoule
- 8 g de stabilisateur Cremodan SE 30
- 1,33 kg de lait entier
- 60 g de poudre de lait à 0 %
- 120 g de sucre inverti
- 360 g de couverture Guanaja (Valrhona)
- 20 g d'éclats de chocolat à la fleur de sel

Mélangez le sucre semoule avec le stabilisateur. Chauffez le lait entier, la poudre de lait et le sucre inverti à 35°C et ajoutez le mélange sucre semoule et stabilisateur ; faites bouillir et versez sur la couverture Guanaja en mélangeant comme pour une ganache. Mixez, laissez-la séjourner 24 h au réfrigérateur. Mixez et procédez au turbinage. Ajoutez les éclats de chocolat à la fleur de sel en fin de turbinage.

Le mélange Plénitude

- 2 kg de glace chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel
- 2 kg de glace caramel au beurre salé et éclats de caramel

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).
Une fois la glace caramel turbinée, garnissez-en le fond du bac en inox ; recouvrez de glace au chocolat. Faites sangler 30 minutes au congélateur.

Mise en pots

Pour remplir les pots, utilisez une cuillère de glacier en prenant soin de prélever à chaque fois les éléments composant Plénitude, de cette manière, afin d'obtenir l'effet panaché escompté.
Lissez les pots avec une palette en inox et appliquez le couvercle.

Conseil de consommation

Retirez du congélateur une demi-heure avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Vin cuit de Provence ; banyuls vieux, eau minérale

Sorbet Miléna

Pour 10 pots de 1 litre

Composition

– sorbet aux fruits rouges
– glace à la menthe fraîche

Le sorbet aux fruits rouges

- 950 g de sucre semoule
– 27 g de stabilisateur SL 66
– 250 g de glucose atomisé
– 450 g d'eau minérale
– 1,675 kg de purée de fraise
– 670 g de purée de framboise
– 335 g de purée de cassis
– 335 g de purée de groseille
– 335 g de purée de fraise des bois

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé. Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange. Mixez une première fois à chaud et faites maturer environ 24 heures au réfrigérateur.
Ajoutez ensuite les purées de fruits. Mixez une seconde fois avant de turbiner.

La glace à la menthe fraîche

- 15 g de stabilisateur SE 302
– 700 g de sucre semoule
– 2,60 kg de lait frais entier
– 200 g de feuilles de menthe fraîche hachées
– 200 g de poudre de lait
– 300 g de glucose atomisé
– 750 g de crème fleurette
– 350 g de jaunes d'œufs
– 60 g de menthe fraîche

Mélangez le stabilisateur et le sucre.
Faites bouillir la moitié du lait. Faites-y infuser les feuilles de menthe hachées pendant 10 minutes, puis filtrez.
Ajoutez le reste de lait, la poudre de lait, le glucose atomisé et la crème. Faites chauffer. Quand le mélange atteint 35°C, ajoutez le mélange sucre-stabilisateur, puis, à 40°C, les jaunes d'œufs. Faites cuire à 85°C comme une crème anglaise, en remuant jusqu'à épaississement. Faites maturer 24 heures au frais, puis passez le mélange au chinois étamine.
Mixez, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Ciselez la seconde pesée de menthe et ajoutez en fin de turbinage lorsque la glace est suffisamment prise.

Le mélange Miléna

- 1 kg de sorbet aux fruits rouges
- 800 g de glace à la menthe fraîche

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox, les pots à glace avec leurs couvercles et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).
Garnissez de sorbet aux fruits rouges le fond du bac en inox. Recouvrez du sorbet à la menthe fraiche. Stockez le bac 30 minutes au congélateur.

Mise en pots

À l'aide une cuillère de glacier, remplissez les pots en prenant soin de prélever à chaque fois les deux éléments composant le sorbet Miléna. Vous obtiendrez ainsi l'effet panaché escompté. Lissez la surface des pots avec une palette en inox et appliquez le couvercle.

Conseil de consommation

Sortez du congélateur 30 minutes avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C

Sorbet Oasis

Pour 10 pots de 1 litre

Composition

- sorbet à la fraise
- sorbet au citron vert et au basilic

Le sorbet à la fraise

- 950 g de sucre semoule
- 22 g de stabilisateur SL 66
- 250 g de glucose atomisé
- 452 g d'eau minérale
- 3,35 kg de purée de fraise

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé. Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange. Mixez une première fois à chaud et faites maturer environ 24 heures au réfrigérateur.

Ajoutez ensuite la purée de fraise. Mixez une seconde fois avant de turbiner.

Le sorbet au citron vert et au basilic

- 80 g de lait en poudre à 0 0/0
- 15 g de stabilisateur SL 66
- 350 g de glucose atomisé
- 2 kg d'eau minérale
- 1,050 kg de sucre semoule
- 25 g de zestes de citron vert
- 5 g de zestes d'orange
- 1,4 kg de jus de citron vert
- 35 g de basilic

Mélangez le lait en poudre, le stabilisateur et le glucose atomisé.

Faites bouillir l'eau avec le sucre semoule, le zeste de citron vert et le zeste d'orange, et versez le tout sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et réservez au réfrigérateur. Ciselez finement le basilic, plongez-le successivement dans de l'eau frémissante puis de l'eau glacée afin qu'il conserve sa couleur verte. Réservez.

Après une maturation d'environ 24 heures, ajoutez le jus de citron vert. Mixez une seconde fois avant de turbiner. Ajoutez le basilic ciselé en fin de turbinage.

Le mélange Oasis

- 1 kg de sorbet fraise
- 800 g de sorbet au citron vert et au basilic

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox, les pots à glace avec leurs couvercles et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette). Garnissez de sorbet à la fraise le fond du bac en inox. Recouvrez de sorbet citron vert-basilic. Stockez le bac 30 minutes au congélateur.

Mise en pots

À l'aide une cuillère de glacier, remplissez les pots en prenant soin de prélever à chaque fois les deux éléments composant le sorbet Oasis. Vous obtiendrez ainsi l'effet panaché escompté. Lissez la surface des pots avec une palette en inox et appliquez le couvercle.

Conseil de consommation

Sortez du congélateur 30 minutes avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C

Ph 267

Miss Gla'Gla' Mosaïc

Pour 35 Miss Gla'Gla'

Composition

– biscuit macaron
– sorbet à la griotte
– glace à la pistache et aux pistaches grillées

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 310 g d'amandes entières mondées
- 310 g de sucre glace

Broyez les amandes et tamisez-les avec le sucre glace.

Les rectangles de macaron

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 3 g de colorant vert menthe (dosage suivant puissance)
- 0,5 g de colorant jaune d'œuf (dosage suivant puissance)
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 2 g de poudre de blancs d'œufs
- QS de poudre Candurin Sherry

Mélangez le tant-pour-tant, les blancs d'œufs frais et le mélange de colorants.
Préparez une meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter, au batteur, les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Quand ils sont montés, mais pas trop fermes, réglez le batteur en deuxième vitesse et ajoutez doucement le sucre cuit.
Laissez refroidir à 50°C, retirez la cuve du batteur et incorporez progressivement la meringue au premier mélange. Faites retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Attention ! Selon la technique de dressage, il faut plus ou moins faire retomber l'appareil. Pour l'utilisation à la machine, préférez une masse retombée au minimum, alors que le pochage manuel s'effectue avec l'appareil bien retombé.
Sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé, dressez à l'aide d'un chablon les rectangles de macaron (35 x 120 mm pour les Miss Gla'Gla' et 35 x 60 mm pour les mini-Miss Gla'Gla'). Nous utilisons dans ce cas des chablons réalisés pour nous par PCB. Raclez ensuite l'appareil à l'aide d'une palette coudée. Saupoudrez légèrement de Candurin. Faites cuire au four ventilé à 160°C, sur plaques non doublées, pendant 10 minutes, toujours buée ouverte. N'humectez pas le dessous du papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Laissez refroidir, réservez au congélateur en vue du montage.

Le sorbet griotte

- 310 g de sucre semoule
- 7,5 g de stabilisateur SL 66
- 80 g de glucose atomisé
- 145 g d'eau minérale
- 980 g de purée de griotte
- 120 g de purée de framboise
- 80 g de cerises mi-sucrées taillées en morceaux (Cruzilles)

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé. Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange. Mixez une première fois à chaud et faites maturer environ 24 heures au réfrigérateur.
Ajoutez ensuite les purées de griotte et de framboise. Mixez une seconde fois avant de turbiner. Ajoutez les cerises mi-sucrées en fin de turbinage.

Les pistaches grillées

■ - 60 g de pistaches entières mondées

Préchauffez le four à 160°C. Étalez les pistaches sur une plaque et faites-les griller 15 minutes au four. Réservez les pistaches froides en boîte à fermeture hermétique.

La glace à la pistache

- 175 g de sucre semoule
- 4 g de stabilisateur SE 302
- 645 g de lait entier
- 50 g de lait en poudre
- 75 g de glucose atomisé
- 50 g de pâte de pistache aromatisée colorée (Mane)
- 50 g de pâte de pistache pure (Fugar)
- 185 g de crème fleurette
- 85 g de jaunes d'œufs
- 60 g de pistaches grillées

Mélangez le sucre avec le stabilisateur.
Faites chauffer le lait, la poudre de lait, le glucose atomisé, les pâtes de pistache et la crème. Quand le mélange atteint 35°C, ajoutez le mélange sucre-stabilisateur, puis, à 40°C, les jaunes d'œufs. Faites cuire à 85°C comme une crème anglaise, en remuant jusqu'à épaississement. Faites maturer 24 heures au frais, puis passez le mélange au chinois étamine. Mixez, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. En fin de turbinage, incorporez les pistaches grillées. Stockez au congélateur à -14°C.

Le mélange Mosaic

- 1 kg de sorbet griotte
- 800 g de glace pistache aux pistaches grillées.

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).
Superposez les deux éléments dans le bac en inox. Mélangez délicatement l'ensemble, à l'aide de la cuillère de glacier appropriée à ce travail, afin d'obtenir l'effet panaché escompté.



Miss Gla'Gla' Mahogany

Pour 18 Miss Gla'Gla'

Composition

- rectangles de macaron caramel
- glace caramel au beurre salé
- sorbet à la mangue
- sorbet au letchi

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 210 g d'amandes entières mondées
- 210 g de sucre glace

Réduisez les amandes et le sucre glace en fine poudre au mixeur ou au Stephan. Tamisez.

Les rectangles de macaron caramel

- 400 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 75 g de blancs d'œufs frais
- 10 g d'essence de café
- 10 g de colorant jaune d'œuf
- 200 g de sucre semoule
- 50 g d'eau minérale
- 75 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1 g de poudre de blancs d'œufs

Mélangez le tant-pour-tant, les blancs d'œufs frais, l'essence de café et le colorant.

Préparez une meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter, au batteur, les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Quand ils sont montés, mais pas trop fermes, réglez le batteur en deuxième vitesse et ajoutez doucement le sucre cuit.

Laissez refroidir à 50°C, retirez la cuve du batteur et incorporez progressivement la meringue italienne au premier mélange. Faites légèrement retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Utilisez aussitôt. Sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé, dressez 36 rectangles de macaron de 35 x 110 mm de à l'aide d'un chablon (nous utilisons dans ce cas un chablon réalisé pour nous par PCB). Raclez ensuite l'appareil à l'aide d'une palette coudée.

Faites cuire au four ventilé à 165°C, sur plaques non doublées, pendant 11 minutes, toujours buée ouverte. N'humectez pas le dessous du papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Laissez refroidir, réservez au congélateur en vue du montage.

Montage de Miss Gla'Gla' Mosaic

- mélange Mosaic
- rectangles de macaron

Sanglez au congélateur un cadre en inox de 2,5 cm de hauteur.

Posez-le ensuite sur une plaque en inox recouverte d'une feuille de papier guitare ou de papier sulfurisé.

Garnissez immédiatement le cadre de mélange Mosaic à ras bord à l'aide d'une cuillère de glacier en veillant bien à prélever à chaque fois les deux éléments du mélange afin d'obtenir un effet panaché. Réservez au moins 45 minutes au congélateur, puis procédez à la découpe en rectangles de 30 x 115 mm. Réservez au grand froid.

Placez un rectangle de préparation glacée entre deux rectangles de macaron. Réservez au congélateur.

Conseil de consommation

Retirez du congélateur 15 minutes avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C

La glace caramel au beurre salé

- 85 g de sucre semoule
- 40 g de beurre de La Viette demi-sel
- 20 g de beurre de La Viette doux
- 2 g de stabilisateur SE 302
- 360 g de lait entier
- 20 g de poudre de lait à 0 % de matière grasse
- 10 g de glucose atomisé
- 15 g de jaune d'œuf

Faites fondre 80 g de sucre sur feu doux jusqu'à ce qu'il caramélise et commence à dégager un peu de fumée. Décuisez-le avec le beurre demi-sel et le beurre doux.

Mélangez les 5 g de sucre restants et le stabilisateur.

Faites chauffer le lait entier, la poudre de lait et le glucose atomisé à 40°C.

Incorporez le jaune d'œuf, puis le mélange sucre-stabilisateur.

Sans cesser de tourner, ajoutez au lait chaud le caramel décuit. Faites cuire cette préparation à 85°C en remuant jusqu'à épaississement comme pour une crème anglaise, pochez-la de 4 à 5 minutes, filtrez-la et refroidissez-la le plus rapidement possible dans un récipient posé dans un bac de glaçons. Faites maturer 24 heures au réfrigérateur, puis mixez et faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le sorbet à la mangue

- 65 g de sucre semoule
- 2 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
- 5 g de sucre inverti
- 15 g de glucose atomisé
- 95 g d'eau minérale
- 280 g de purée de mangue

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur, le sucre inverti et le glucose atomisé.

Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.

Ce temps écoulé, ajoutez la purée de mangue. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le sorbet au letchi

- 45 g de sucre semoule
- 2 g de stabilisateur SL 66
- 45 g de glucose atomisé
- 85 g d'eau minérale
- 280 g de purée de letchi
- 5 g de sirop de rose

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé.

Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.

Ce temps écoulé, ajoutez la purée de letchi et le sirop de rose. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le mélange Mahogany

- 570 g de glace caramel au beurre salé
- 460 g de sorbet au letchi
- 460 g de sorbet à la mangue

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).

Turbinez la glace caramel au beurre salé, le sorbet letchi, le sorbet mangue, puis étalez-les dans le bac en couches superposées. Faites sangler au congélateur.

Montage de Miss Gla'Gla' Mahogany

mélange Mahogany

- rectangles de macaron
- QS de nappage abricot Sanglez au congélateur un cadre en inox de 2,5 cm de hauteur. Posez-le ensuite sur une plaque en inox recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Garnissez immédiatement le cadre de mélange Mahogany à ras bord à l'aide d'une cuillère de glacier en prenant soin de prélever à chaque fois les trois éléments pour obtenir un effet panaché.

Réservez au moins 45 minutes au congélateur, puis procédez à la découpe en 18 rectangles de 30 x 110 mm. Réservez au grand froid.

Fixez chaque rectangle de préparation glacée entre deux rectangles de macaron caramel enduits de nappage abricot sur les faces en contact avec la glace. Réservez au congélateur.

Conseil de consommation

Gardez au congélateur jusqu'à consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Eau, thés, cafés



Miss Gla'Gla' Miléna

Pour 36 Miss Gla'Gla'

Composition

– biscuit macaron menthe
– sorbet aux fruits rouges
– glace à la menthe fraîche

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 310 g d'amandes entières mondées
- 310 g de sucre glace

Broyez les amandes avec le sucre glace, puis tamisez.

Les rectangles de macaron menthe

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
– 105 g de blancs d'œufs frais
– 3 g de colorant vert menthe (dosage suivant puissance)
– 0,5 g de colorant jaune d'œuf (dosage suivant puissance)
– 300 g de sucre semoule
– 75 g d'eau
– 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
– 3 g de poudre de blancs d'œufs

Mélangez le tant-pour-tant, les blancs d'œufs frais et le mélange de colorants.
Préparez une meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter, au batteur, les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Quand ils sont montés, mais pas trop fermes, réglez le batteur en deuxième vitesse et ajoutez doucement le sucre cuit.
Laissez refroidir à 50°C, retirez la cuve du batteur et incorporez progressivement la meringue au premier mélange. Faites retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Attention ! Il faut plus ou moins faire retomber l'appareil. Pour l'utilisation à la machine, préférez une masse retombée au minimum, alors que le pochage manuel s'effectue avec l'appareil bien retombé.
Dressez les rectangles de macaron sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé. Nous utilisons ici un chablon de 35 x 120 mm réalisé par PCB.
Faites cuire au four ventilé à 160°C, sur plaques non doublées, pendant 8 minutes, toujours buée ouverte. N'humectez pas le dessous du papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Laissez refroidir, réservez au congélateur en vue du montage.

Le sorbet aux fruits rouges

- 345g de sucre semoule
– 90 g de glucose atomisé
– 8 g de stabilisateur SL 66
– 165 g d'eau minérale
– 610 g de purée de fraise et 245 g de purée de framboise
– 120 g de purée de cassis, 120 g de purée de groseille et 120 g de
– purée de fraise des bois

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé. Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange. Mixez une première fois à chaud et faites maturer environ 24 heures au réfrigérateur.
Ajoutez ensuite les purées de fruits. Mixez une seconde fois avant de turbiner.

La glace à la menthe fraîche

- 4 g de stabilisateur SE 302
- 195 g de sucre semoule
- 730 g de lait frais entier
- 55 g de feuilles de menthe fraîche hachées
- 55 g de lait en poudre
- 85 g de glucose atomisé
- 210 g de crème fleurette
- 100 g de jaunes d'œufs
- 15 g de menthe fraîche

Mélangez le stabilisateur et le sucre.
Faites bouillir la moitié du lait. Faites-y infuser les feuilles de menthe hachées pendant 10 minutes, puis filtrez.
Ajoutez le reste de lait, la poudre de lait, le glucose atomisé et la crème. Faites chauffer. Quand le mélange atteint 35°C, ajoutez le mélange sucre-stabilisateur, puis, à 40°C, les jaunes d'œufs. Faites cuire à 85°C comme une crème anglaise, en remuant jusqu'à épaississement. Faites maturer 24 heures au frais, puis passez le mélange au chinois étamine.
Mixez, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière.
Ciselez la seconde pesée de menthe et ajoutez-la en fin de turbinage lorsque la glace est suffisamment prise.

Le mélange Miléna

- 1,7 kg de sorbet fruit rouge
- 1,3 kg de glace à la menthe fraîche

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox, les pots à glace avec leurs couvercles et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).
Garnissez de sorbet aux fruits rouges le fond du bac en inox. Recouvrez de glace à la menthe fraîche. Stockez le bac 30 minutes au congélateur.

Montage de Miss Gla'Gla' Miléna

- mélange Miléna
- rectangles de macaron menthe

Sanglez au congélateur un cadre en inox de 2,5 cm de hauteur. Posez-le sur une plaque en inox recouverte d'une feuille de papier guitare ou sulfurisé.
Garnissez immédiatement le cadre de mélange Miléna à ras bord à l'aide d'une cuillère de glacier en veillant bien à prélever à chaque fois les deux éléments du mélange afin d'obtenir un effet panaché. Réservez au moins 45 minutes au congélateur, puis procédez à la découpe en rectangles de 30 x 115 mm. Réservez au grand froid. Placez un rectangle de préparation glacée entre deux rectangles de macaron. Réservez au congélateur.

Conseil de consommation

Retirez du congélateur 15 minutes avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C

Miss Gla'Gla' Plénitude

Pour environ 35 Miss Gla'Gla'

Composition

– biscuit macaron caramel
– biscuit macaron chocolat
– glace au caramel au beurre salé
– éclats de caramel au beurre salé
– glace au chocolat
– éclats de chocolat à fleur de sel

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 660 g d'amandes entières mondées
- 660 g de sucre glace

Broyez les deux éléments ensemble et tamisez-les.

L'appareil macaron au chocolat

- 120 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 2 g de colorant carmin (dosage selon puissance)
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 2 g de poudre de blanc d'œuf

Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes, et mélangez-la au tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et le colorant. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf et le sucre semoule. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs frais, pâte de cacao et colorant) ; faites légèrement retomber l'appareil.

L'appareil macaron caramel

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 2 g de colorant jaune d'œuf
- 15 g d'essence de café (Trablit)
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 2 g de poudre de blanc d'œuf

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et le colorant. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs frais et colorant) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

Dressage et cuisson des rectangles de macaron

Dressez les rectangles de macaron chocolat et de macaron caramel sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé, à l'aide du chablon (chablon réalisé spécialement pour PH par PCB : 3,5 cm sur 11,5). Saupoudrez les rectangles de macarons de poudre de cacao.
Faites cuire au four ventilé à 160°C, sur plaques non doublées, pendant 8 minutes. Faites cuire toujours buée ouverte. Ne mouillez pas sous le papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Laissez refroidir, réservez au congélateur en vue du montage des Miss Gla'Gla.

Les éclats de caramel

95 g de sucre semoule ou cristal
- 95 g de sucre inverti
- 35 g de beurre de La Viette demi-sel
- 55 g de beurre de La Viette doux

Dans une grande casserole, faites fondre le sucre inverti avec le sucre et laissez caramélisé au maximum. Incorporez le beurre salé puis le beurre frais en morceaux tout en mélangeant continuellement. Redonnez un bouillon pour faire fondre toutes les particules de caramel.
Versez sur des plaques recouvertes d'un tapis siliconé, tournez celles-ci pour étaler le caramel puis recouvrez d'un second tapis siliconé et terminez d'étaler au rouleau. Laissez refroidir avant de concasser le caramel au rouleau d'abord, puis au robot de manière à ce que les morceaux ne soient pas trop gros. Ajouter 50 g de beurre de cacao au kilo de brisures afin de l'enrober d'une fine couche pour le conserver d'avantage croquant.
Réservez au sec dans un récipient à fermeture hermétique.

La glace caramel au beurre salé

- 210 g de sucre semoule + 15 g à mélanger avec le stabilisateur
- 6 g de stabilisateur Cremodan SE 302
- 105 g de beurre de La Viette demi-sel
- 45 g de beurre de La Viette
- 930 g de lait frais entier
- 55 g de poudre de lait à 0 %
- 30 g de glucose atomisé
- 45 g de jaunes d'œufs
- 55 g de caramel toffee aromatique
- 100 g d'éclats de caramel au beurre salé par kg de glace

Mélangez les 15 g de sucre et le stabilisateur.
Réalisez un caramel à sec avec le reste de sucre, laissez-le fondre sur feu doux, jusqu'à ce qu'il commence à dégager un peu de fumée ; décuisez avec le beurre demi-sel et le beurre doux. Faites chauffer le lait entier, la poudre de lait et le glucose atomisé à 40°C, incorporez les jaunes d'œufs puis le mélange sucre-stabilisateur.
Ajoutez ce caramel au lait chaud et le caramel toffee sans cesser de tourner. Faites cuire cette préparation à 85°C, laissez-la pocher de 4 à 5 minutes et refroidissez-la le plus rapidement possible dans un bain-marie de glaçons. Comme pour une crème anglaise, laissez-la séjourner 24 heures au réfrigérateur. Mixez et procédez au turbinage.
Ajoutez en fin de turbinage les éclats de caramel au beurre salé.

Les éclats de chocolat noir à la fleur de sel

- 320 g de chocolat Guanaja (Valrhona)
- 6 g de fleur de sel écrasée

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat. Étalez-le sur une feuille de plastique de 40 cm sur 60.
Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Une fois figées et bien froides, concassez ces plaques pour obtenir les éclats de chocolat à la fleur de sel.

La glace au chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel -

- 100 g de sucre semoule
- 6 g de stabilisateur Cremodan SE 30
- 1 kg de lait entier
- 45 g de poudre de lait à 0 %
- 90 g de sucre inverti
- 270 g de couverture Guanaja (Valrhona)
- 150 g d'éclats de chocolat à la fleur de sel

Mélangez le sucre semoule avec le stabilisateur. Chauffez le lait entier, la poudre de lait et le sucre inverti à 35°C et ajoutez le mélange sucre semoule-stabilisateur ; faites bouillir et versez sur la couverture Guanaja en mélangeant comme pour une ganache. Mixez, laissez séjourner 24 h au réfrigérateur. Mixez et procédez au turbinage. Ajoutez les éclats de chocolat à la fleur de sel en fin de turbinage.

Le mélange Plénitude

- 1,6 kg de glace chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel
- 1,6 kg de glace caramel au beurre salé et éclats de caramel

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).
Une fois la glace au caramel turbinée, garnissez-en le fond du bac en inox, puis recouvrez de glace au chocolat. Faites sangler 30 minutes au congélateur.

Montage de Miss Gla'Gla' Plénitude

Sanglez au congélateur un cadre en inox de 2,5 cm de hauteur.
Posez-le ensuite sur une plaque en inox recouverte d'une feuille de papier guitare.
Panachez le mélange Plénitude à l'aide d'une cuillère de glacier pour obtenir un effet marbré et garnissez-en immédiatement le cadre à ras bord.
Réservez au moins 45 minutes au congélateur, puis procédez à la découpe en 18 rectangles de 30 x 11,5 mm. Réservez au grand froid.
Placez un rectangle de préparation glacée entre deux rectangles de macaron chocolat et caramel. Réservez au congélateur.

Conseil de consommation

Retirez du congélateur une demi-heure avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Vin cuit de Provence ; banyuls vieux, eau minérale

Miss Gla'Gla' Céleste

Pour 18 Miss Gla'Gla'

Composition

– rectangles de macaron
– sorbet à la fraise
– glace au fruit de la passion
– compote de rhubarbe

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 210 g d'amandes entières mondées
- 210 g de sucre glace

Réduisez les amandes et le sucre glace en fine poudre au mixeur ou au Stephan. Tamisez.

Les rectangles de macaron

- 400 g de tant-pour-tant amande tamisé
– 75 g de blancs d'œufs frais
– 1 g de colorant jaune d'œuf (dosage suivant puissance)
– 3 g de colorant jaune citron (dosage suivant puissance)
– 200 g de sucre semoule
– 50 g d'eau
– 75 g de blanc d'œufs « vieillis »
– 1 g de poudre de blancs d'œufs

Mélangez le tant-pour-tant, les blancs d'œufs frais et le mélange de colorants. Préparez une meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 118-120°C. Lorsque le sucre atteint 114°C, commencez à monter, au batteur, les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Quand ils sont montés, mais pas trop fermes, réglez le batteur en deuxième vitesse et ajoutez doucement le sucre cuit.
Laissez refroidir à 50°C, retirez la cuve du batteur et incorporez progressivement la meringue au premier mélange. Faites retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Utilisez aussitôt.
Sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé, dressez 36 rectangles de macaron de 35 x 110 mm de à l'aide d'un chablon (nous utilisons dans ce cas un chablon réalisé pour nous par PCB). Raclez ensuite l'appareil à l'aide d'une palette coudée.
Faites cuire au four ventilé à 165°C, sur plaques non doublées, pendant 11 minutes, toujours buée ouverte. N'humectez pas le dessous du papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Laissez refroidir, réservez au congélateur en vue du montage.

Le sorbet à la fraise

– 190 g de sucre semoule
– 50 g de glucose atomisé
– 5 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
– 90 g d'eau
– 650 g de purée de fraise
– 15 g de jus de citron

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé.
Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.
Ce temps écoulé, ajoutez la purée de fraise et le jus de citron. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

La glace au fruit de la passion

- 60 g de sucre semoule
- 3 g de stabilisateur à glace (SE 30)
- 315 g de lait frais entier
- 100 g de crème liquide
- 50 g de glucose atomisé
- 24 g de poudre de lait à 0 % de matière grasse
- 25 g de jaune d'œuf
- 65 g de purée de fruit de la passion

Mélangez 10 % du poids du sucre avec le stabilisateur.
Faites chauffer le lait, la crème, le reste du sucre, le glucose atomisé et la poudre de lait. Quand le mélange atteint 35°C, ajoutez les jaunes d'œufs, puis, à 45°C, ajoutez le mélange sucre-stabilisateur. Pochez ce mélange 4 ou 5 minutes à 85°C. Mixez une première fois à chaud, puis laissez refroidir. Faites maturer 24 heures au réfrigérateur.
Ce temps écoulé, incorporez la pulpe de fruit de la passion et mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

La compote de rhubarbe

- 180 g de rhubarbe fraîche
- 30 g de sucre pour la macération
- 40 g de sucre pour la cuisson
- 20 g de jus de citron
- 20 g de marmelade d'orange

La macération de la rhubarbe doit être commencée la veille. Epluchez-la et coupez-la en petits tronçons. Faites macérer la rhubarbe avec les 30 g de sucre. Le lendemain, égouttez-la et faites-la cuire avec les 40 g de sucre et le jus de citron. Mixez, laissez refroidir et ajoutez la marmelade d'orange. Réservez au réfrigérateur.

Le mélange Céleste

570 g de sorbet fraise

- 240 g de compote rhubarbe
- 640 g de glace passion

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).

Une fois la glace passion turbinée, garnissez-en le fond du bac en inox ; laissez prendre 30 minutes au congélateur, puis recouvrez de compote de rhubarbe.

Terminez en recouvrant de sorbet fraise. Faites sangler au congélateur.

Montage de Miss Gla'Gla' Céleste

mélange Céleste

- rectangles de macaron
- QS de nappage abricot

Sanglez au congélateur un cadre en inox de 2,5 cm de hauteur. Posez-le ensuite sur une plaque en inox recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Panachez le mélange Céleste à l'aide d'une cuillère de glacier pour obtenir un effet marbré et garnissez-en immédiatement le cadre à ras bord.

Réservez au moins 45 minutes au congélateur, puis procédez à la découpe en 18 rectangles de 30 x 110 mm. Réservez au grand froid.

Fixez chaque rectangle de préparation glacée entre deux rectangles de macaron enduits de nappage abricot sur les faces en contact avec la glace. Réservez au congélateur.

Conseil de consommation

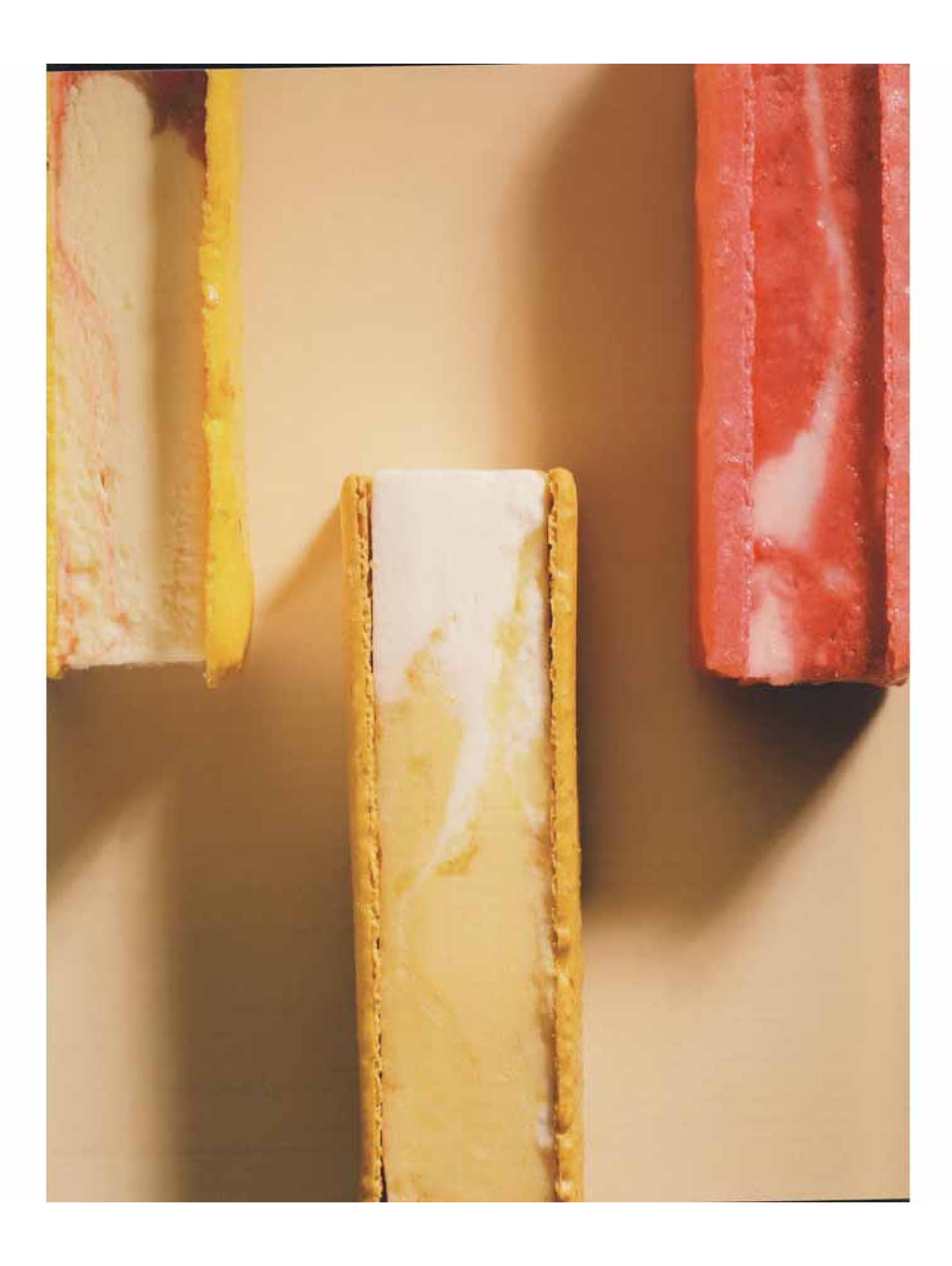
Gardez au congélateur jusqu'à consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Eau, thés, cafés



Miss Gla'Gla' Ispahan

Pour 18 Miss Gla'Gla'

Composition

- rectangles de macaron à la rose
- sorbet à la framboise
- sorbet letchi à la rose

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 210 g d'amandes entières mondées
- 210 g de sucre glace

Réduisez les amandes et le sucre glace en fine poudre au mixeur ou au Stephan. Tamisez.

Les rectangles de macaron à la rose

- 400 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 75 g de blancs d'œufs frais
- 1 g de colorant carmin
- 1 g de colorant fraise
- 200 g de sucre semoule
- 50 g d'eau
- 75 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1 g de poudre de blancs d'œufs

Mélangez le tant-pour-tant, les blancs d'œufs frais et le mélange de colorants.
Préparez une meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter, au batteur, les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Quand ils sont montés, mais pas trop fermes, réglez le batteur en deuxième vitesse et ajoutez doucement le sucre cuit.
Laissez refroidir à 50°C, retirez la cuve du batteur et incorporez progressivement la meringue italienne au premier mélange. Faites légèrement retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Utilisez aussitôt.
Sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé, dressez 36 rectangles de macaron de 35 x 110 mm de à l'aide d'un chablon (nous utilisons dans ce cas un chablon réalisé pour nous par PCB). Raclez ensuite l'appareil à l'aide d'une palette coudée.
Faites cuire au four ventilé à 160°C, sur plaques non doublées, pendant 8 minutes, toujours buée ouverte. N'humectez pas le dessous du papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Laissez refroidir, réservez au congélateur en vue du montage.

Le sorbet à la framboise

- 96 g de sucre semoule
- 3 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
- 30 g de glucose atomisé
- 35 g d'eau minérale
- 515 g de purée de framboise
- Il g de jus de citron

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé.
Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.
Ce temps écoulé, ajoutez la purée de framboise et le jus de citron. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le sorbet letchi à la rose

- 75 g de sucre semoule
- 4 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
- 75 g de glucose atomisé
- 125 g d'eau minérale
- 440 g de purée de letchi
- 3 g d'essence alcoolique de rose (Sévarôme)
- 8 g de sirop de rose

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé.
Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.
Ce temps écoulé, ajoutez la pulpe de letchi, le sirop et l'essence de rose. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le mélange Ispahan

- 690 g de sorbet framboise
- 730 g de sorbet letchi à la rose

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).
Dans le bac en inox, superposez les glaces en deux couches, puis, à l'aide d'une cuillère de glacier, mélangez délicatement l'ensemble afin d'obtenir l'effet panaché escompté.

Montage de Miss Gla'Gla' Ispahan

mélange Ispahan

- rectangles de macaron
- QS de nappage abricot

Sanglez au congélateur un cadre en inox de 2,5 cm de hauteur. Posez-le ensuite sur une plaque en inox recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
Garnissez immédiatement le cadre de mélange Ispahan à ras bord à l'aide d'une cuillère de glacier. Réservez au moins 45 minutes au congélateur, puis procédez à la découpe en 18 rectangles de 30 x 110 mm. Réservez au grand froid.
Fixez chaque rectangle de préparation glacée entre deux rectangles de macaron enduits de nappage abricot sur les faces en contact avec la glace. Réservez au congélateur.

Conseil de consommation

Gardez au congélateur jusqu'à consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Eau, thés, cafés

Miss Gla'Gla' Satine

Pour 18 Miss Gla'Gla'

Composition

- macaron passion
- éclats de sablé au beurre
- coulis d'orange
- sorbet au fromage blanc
- sorbet fruit de la passion

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 210 g d'amandes entières mondées
- 210 g de sucre glace

Réduisez les amandes et le sucre glace en fine poudre au mixeur ou au Stephan. Tamisez.

Les rectangles de macaron passion

- 400 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 75 g de blancs d'œufs frais
- 3 g de colorant jaune citron (dosage suivant la puissance)
- QS de colorant rouge fraise (dosage suivant la puissance)
- 200 g de sucre semoule
- 50 g d'eau
- 75 g de blanc d'œufs « vieillis »
- 1 g de blanc d'œufs poudre

Préparez une meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 118-120°C. Lorsque le sucre atteint 114°C, commencez à monter, au batteur, les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Quand ils sont montés, mais pas trop fermes, réglez le batteur en deuxième vitesse et ajoutez doucement le sucre cuit.

Laissez refroidir à 50°C, retirez la cuve du batteur et incorporez progressivement la meringue italienne au premier mélange. Faites légèrement retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Utilisez aussitôt.

Sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé, dressez 36 rectangles de macaron de 35 x 110 mm de à l'aide d'un chablon (nous utilisons dans ce cas un chablon réalisé pour nous par PCB). Raclez ensuite l'appareil à l'aide d'une palette coudée.

Faites cuire au four ventilé à 165°C, sur plaques non doublées, pendant 11 minutes, toujours buée ouverte. N'humectez pas le dessous du papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Laissez refroidir, réservez au congélateur en vue du montage.

La pâte sucrée

- 75 g de beurre de La Viette
- 15 g de poudre d'amandes
- 50 g de sucre glace
- QS de vanille en poudre
- 30 g d'œuf
- QS de fleur de sel de Guérande
- 125 g de farine type 55

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez un à un les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus. Enveloppez de film étirable et réservez 1 heure au réfrigérateur

Abaissez la pâte au rouleau à 10 mm d'épaisseur. Déposez-la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites-la cuire au four à 170°C. Elle doit être bien cuite de part en part et d'une belle couleur brun doré.

Laissez refroidir.

Les éclats de sablé au beurre

- 140 g de pâte sucrée cuite
- 38 g de beurre de La Viette

Malaxez le beurre en pommade. Réduisez la pâte sucrée cuite en poudre au mixeur, puis versez-la dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille ; mélangez en incorporant le beurre pommade.

Abaissez immédiatement la pâte obtenue à 10 mm d'épaisseur, recouvrez-la de papier sulfurisé et faites-la cuire au four à 170°C pendant 18 à 22 minutes. Laissez refroidir.

Brisez grossièrement la pâte sucrée cuite et beurrée de façon à obtenir des éclats de 1/2 cm de côté environ.

Le coulis d'orange

- 150 g de marmelade d'orange
- 15 g de jus d'orange

Mélangez et stockez au frais.

Le sorbet au fromage blanc

- 95 g de sucre semoule
- 4 g de stabilisateur à glace (SE 302)
- 15 g de poudre de lait à 0 % de matière grasse
- 145 g de glucose atomisé
- 210 g de cream cheese (fromage blanc triple-crème, type Philadelphia ou, à défaut, Saint-Môret)
- 5 g de jus de citron
- 125 g d'eau minérale

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur, la poudre de lait et le glucose atomisé.

Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur. Ce temps écoulé, ajoutez le cream cheese et le jus de citron. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le sorbet au fruit de la passion

- 215 g d'eau minérale
- 80 g de sucre semoule
- 3 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
- 16 g de sucre inverti
- 36 g de glucose atomisé
- 225 g de purée de fruit de la passion

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur, le sucre inverti et le glucose atomisé.

Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur. Ce temps écoulé, ajoutez la pulpe de fruit de la passion. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le mélange Satine

160 g de coulis d'orange

- 175 g d'éclats de pâte sablée
- 580 g de sorbet au fruit de la passion
- 600 g de sorbet au fromage blanc

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).

Garnissez de sorbet au fruit de la passion le fond du bac en inox. Recouvrez-le de coulis d'orange, parsemez toute la surface de celui-ci d'éclats de pâte sablée. Recouvrez du sorbet au fromage blanc. Stockez le bac 30 minutes au congélateur.

Montage de Miss Gla'Gla' Satine

mélange Satine

- rectangles de macaron
- QS de nappage abricot Sanglez au congélateur un cadre en inox de 2,5 cm de hauteur. Posez-le ensuite sur une plaque en inox recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Panachez le mélange Satine à l'aide d'une cuillère de glacier pour obtenir un effet marbré et garnissez-en immédiatement le cadre à ras bord.

Réservez au moins 45 minutes au congélateur, puis procédez à la découpe en 18 rectangles de 30 x 110 mm. Réservez au grand froid.

Fixez chaque rectangle de préparation glacée entre deux rectangles de macaron enduits de nappage abricot sur les faces en contact avec la glace. Réservez au congélateur.

Conseil de consommation

Gardez au congélateur jusqu'à consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Eau, thés, cafés ______

Miss Gla'Gla' Montebello

Pour 18 Miss Gla' Gla

Composition

– rectangles de macaron pistache
– sorbet à la fraise
– glace à la pistache

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 210 g d'amandes entières mondées
- 210 g de sucre glace

Réduisez les amandes et le sucre glace en fine poudre au mixeur ou au Stephan. Tamisez.

Les rectangles de macaron pistache

- 400 g de tant-pour-tant amande tamisé
– 75 g de blancs d'œufs frais
– I g de colorant vert pistache (dosage suivant la puissance)
– 1 g de colorant jaune citron (dosage suivant la puissance)
– 200 g de sucre semoule
– 50 g d'eau
– 75 g de blancs d'œufs « vieillis »
– 1 g de poudre de blancs d'œufs

Mélangez le tant-pour-tant, les blancs d'œufs frais et le mélange de colorants.
Préparez une meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter, au batteur, les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Quand ils sont montés, mais pas trop fermes, réglez le batteur en deuxième vitesse et ajoutez doucement le sucre cuit.
Laissez refroidir à 50°C, retirez la cuve du batteur et incorporez progressivement la meringue au premier mélange. Faites légèrement retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Utilisez aussitôt. Sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé, dressez 36 rectangles de macaron de 35 x 110 mm (nous utilisons dans ce cas des chablons réalisés pour nous par PCB). Raclez ensuite l'appareil à l'aide d'une palette coudée. Faites cuire au four ventilé à 160°C, sur plaques non doublées, pendant 8 minutes, toujours buée ouverte. N'humectez pas le dessous du papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Laissez refroidir, réservez au congélateur en vue du montage.

Le sorbet à la fraise

– 150 g de sucre semoule
– 40 g de glucose atomisé
– 3 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
– 75 g d'eau minérale
– 520 g de purée de fraise
– 10 g de jus de citron

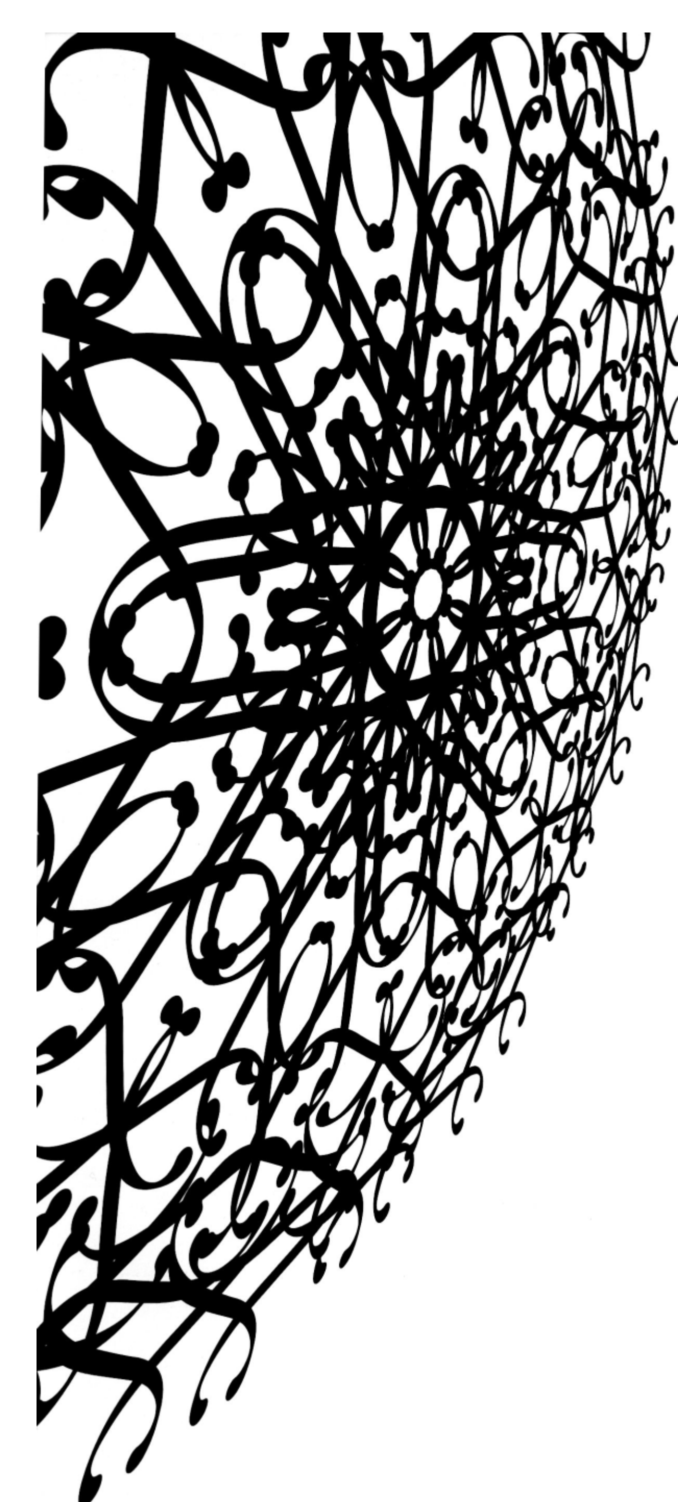
Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé.
Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.
Ce temps écoulé, ajoutez la purée de fraise et le jus de citron. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

La glace à la pistache

- 320 g de lait frais entier
– 25 g de poudre de lait
– 35 g de glucose atomisé
– 25 g de pâte de pistache aromatisée (Mane)
– 25 g de pâte de pistache pure Smeralda (Fugar)
– 90 g de crème liquide
– 85 g de sucre semoule
– 45 g de jaunes d'œufs
– 2 g de stabilisateur à glace (SE 302)
– 30 g de pistaches mondées et grillées (origine : Sicile ou Iran)

Préchauffez le four à 150°C. Étalez les pistaches sur une plaque de cuisson et passez-les 15 minutes au four. Laissez-les refroidir, puis concassez-les. Réservez.
Mélangez le sucre et le stabilisateur.
Faites chauffer le lait, la poudre de lait, le glucose atomisé, les pâtes de pistache et la crème. Lorsque ce mélange atteint 35°C, ajoutez le mélange sucre-stabilisateur. À 40°C, ajoutez les jaunes d'œufs. Faites cuire à 85°C jusqu'à épaississement, comme une crème anglaise. Laissez maturer 24 heures au réfrigérateur, puis passez au chinois étamine, mixez et faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Une fois la glace prise, incorporez les pistaches mondées et grillées, mélangez puis videz la sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.





Le mélange Montebello

- 1 kg de sorbet à la fraise
- 800 g de glace à la pistache

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).

Garnissez de sorbet fraise le fond du bac en inox. Recouvrez de la glace pistache. Mélangez délicatement l'ensemble, à l'aide d'une cuillère de glacier, afin d'obtenir l'effet panaché escompté. Stockez le bac 30 minutes au congélateur.

Montage de Miss Gla'Gla' Montebello

- mélange Montebello
- rectangles de macaron
- QS de nappage abricot

Sanglez au congélateur un cadre en inox de 2,5 cm de hauteur.

Posez-le ensuite sur une plaque en inox recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Garnissez immédiatement le cadre de mélange Montebello à ras bord.

Réservez au moins 45 minutes au congélateur, puis procédez à la découpe en 18 rectangles de 30 x 110 mm. Réservez au grand froid.

Fixez chaque rectangle de préparation glacée entre deux rectangles de macaron pistache enduits de nappage abricot sur les faces en contact avec la glace. Réservez au congélateur.

Conseil de consommation

Gardez au congélateur jusqu'à consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Eau, thés, cafés

Miss Gla'Gla' Chocolat

Pour 18 Miss Gla'Gla'
Composition

- rectangles de macaron au chocolat
- sorbet au chocolat
- nougatine aux éclats de fèves de cacao, à la fleur de sel et au poivre de Sarawak

La nougatine aux éclats de fèves de cacao

- 35 g de sucre semoule
- 1 g de pectine NH
- 10 g de lait frais entier
- 45 g de beurre de La Viette
- 10 g de glucose
- 40 g de grué de cacao (Valrhona)
- QS de fleur de sel et de poivre noir de Sarawak fraîchement moulu

Mélangez le sucre et la pectine.
Faites chauffer à 45-50°C le lait, le beurre et le glucose. Ajoutez le mélange sucre-pectine et faites cuire le tout à 106°C. Incorporez le grué de cacao.
Sur un tapis siliconé, versez 350 g de cet appareil, étalez-le à la palette, recouvrez d'un second tapis siliconé et continuez d'étaler en passant un rouleau sur ce tapis. Glissez les tapis sur une plaque et gardez le tout 2 heures au congélateur.
Retirez ensuite les deux tapis et posez la nougatine sur une feuille de papier sulfurisé.
Déposez la nougatine aux éclats de fèves de cacao sur une plaque noire recouverte d'un tapis siliconé. Saupoudrez de quelques grains de fleur de sel et faites cuire 14 minutes au four à 170°C. Laissez refroidir.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 210 g d'amandes entières mondées
- 210 g de sucre glace

Réduisez les amandes et le sucre glace en fine poudre au mixeur ou au Stephan. Tamisez.

Les rectangles de macaron au chocolat

- 80 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 400 g de tant-pour-tant amandes tamisé
- 75 g de blancs d'œufs frais
- 1 g de colorant carmin (dosage suivant la puissance)
- 200 g de sucre semoule
- 50 g d'eau
- 75 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1 g de poudre de blancs d'œufs

Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes, puis mélangez-la avec le tant-pour-tant, les blancs d'œufs frais et le colorant.
Préparez la meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter, au batteur, les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Quand ils sont montés, mais pas trop fermes, réglez le batteur en deuxième vitesse et ajoutez doucement le sucre cuit.
Laissez refroidir à 50°C, retirez la cuve du batteur et incorporez le premier mélange (tant-pour-tant, blancs d'œufs crus, pâte de cacao et colorant).
Faites retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Utilisez aussitôt. Sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé, dressez 36 rectangles de macaron de 35 x 110 mm de à l'aide d'un chablon (nous utilisons dans ce cas un chablon réalisé pour nous par PCB). Raclez ensuite l'appareil à l'aide d'une palette coudée.
Faites cuire au four ventilé à 160°C, sur plaques non doublées, pendant 8 minutes, toujours buée ouverte. N'humectez pas le dessous du papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Laissez refroidir, réservez au congélateur en vue du montage.

Le sorbet au chocolat amer aux éclats de nougatine

- 200 g de sucre semoule
- 250 g de sucre inverti
- 15 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
- 350 g de couverture Madagascar pure origine (Pralus)
- 1,610 kg d'eau minérale
- 75 g de cacao poudre (Valrhona)
- 100 g de nougatine aux éclats de fèves de cacao cuite (voir plus haut)

Mélangez le sucre semoule, le sucre inverti et le stabilisateur.

Faites fondre la couverture au bain-marie ou au four à micro-ondes. Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent ; ajoutez le cacao en poudre et la couverture fondue. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.

Au bout de ce temps, mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Une fois la glace prise, ajoutez les éclats de nougatine, mélangez et videz la sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Montage de Miss Gla'Gla' Chocolat

sorbet au chocolat amer et aux éclats de nougatine

- rectangles de macaron au chocolat
- QS de nappage abricot

Sanglez au congélateur un cadre en inox de 2,5 cm de hauteur.

Posez-le ensuite sur une plaque en inox recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et garnissez-le immédiatement à ras bord de sorbet chocolat aux éclats de nougatine. Lissez la surface, réservez au moins 45 minutes au :ongélateur, puis procédez à la découpe en 18 rectangles de 30 x 110 mm. Réservez au grand froid.

Placez un rectangle de préparation glacée entre deux rectangles de macaron chocolat enduits de nappage abricot sur les faces en contact avec [a glace. Réservez au congélateur.

Conseil de consommation

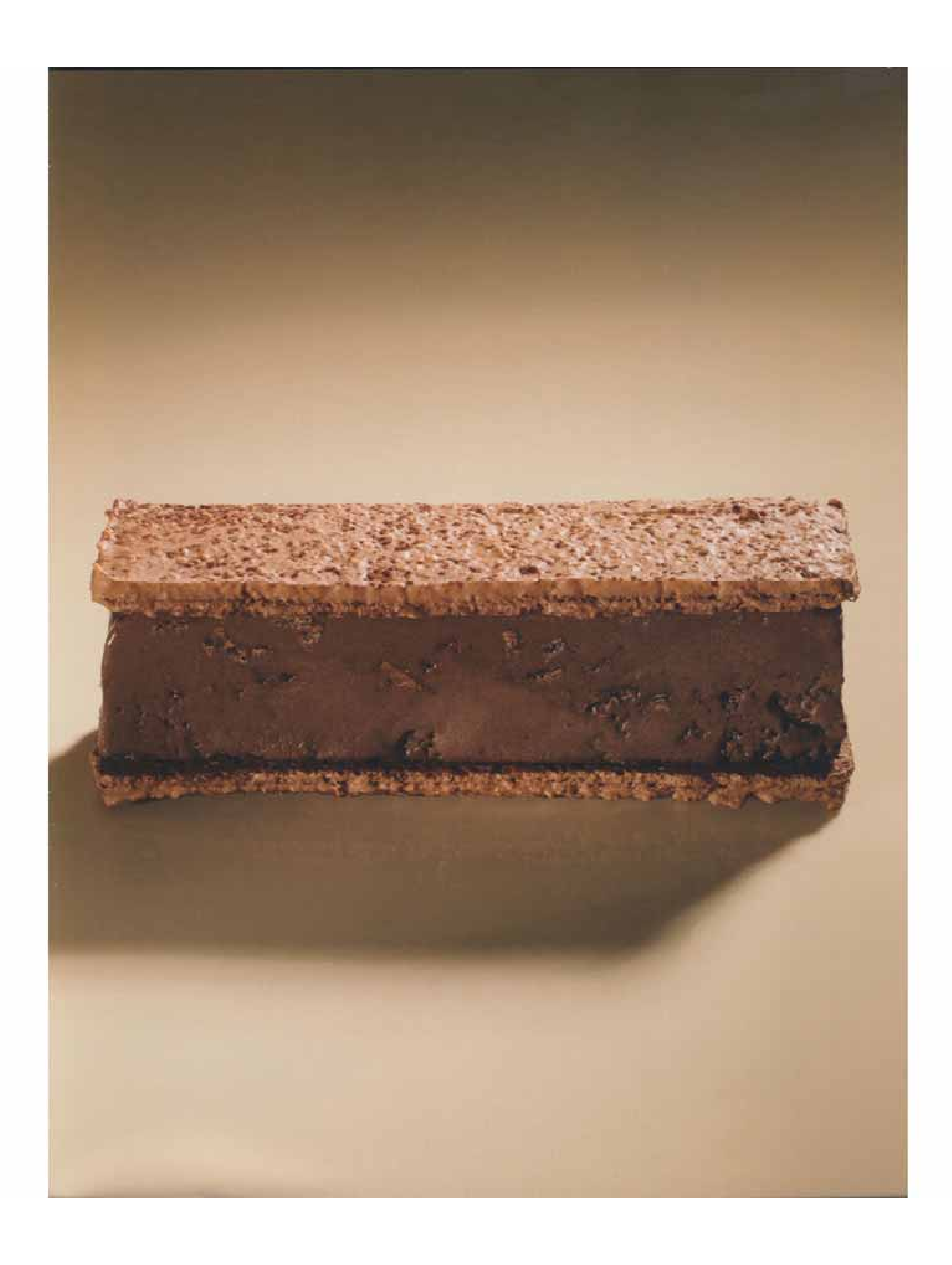
:Tardez au congélateur jusqu'à consommation.

Conservation

3 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Eau, thé, café





Miss Gla'Gla'Sarah

Pour 18 Miss Gla'Gla'

Composition

- rectangles de macaron
- glace au thé vert Matcha
- glace au fruit de la passion
- crème de marrons
- débris de marrons confits

Le tant-pour-tant amande tamisé

210 g d'amandes entières mondées

– 210 g de sucre glace Réduisez les amandes et le sucre glace en fine poudre au mixeur ou au Stephan. Tamisez.

Les rectangles de macaron

- 400 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 75 g de blancs d'œufs frais
- 60 g de pâte de cacao
- 1 g de colorant rouge carmin
- 3 g de colorant chocolat brun
- 200 g de sucre semoule
- 50 g d'eau
- 75 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1 g de poudre de blancs d'œufs
- QS de poudre Candurin Caramel

Mélangez le tant-pour-tant, les blancs d'œufs frais, la pâte de cacao et les colorants.

Préparez une meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter, au batteur, les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Quand ils sont montés, mais pas trop fermes, réglez le batteur en deuxième vitesse et ajoutez doucement le sucre cuit.

Laissez refroidir à 50°C, retirez la cuve du batteur et incorporez progressivement la meringue italienne au premier mélange. Faites légèrement retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Utilisez aussitôt. Sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé, dressez 36 rectangles de macaron de 35 x 110 mm de à l'aide d'un chablon (nous utilisons dans ce cas un chablon réalisé pour nous par PCB).

Saupoudrez légèrement de poudre Candurin Caramel à l'aide d'un pinceau. Faites cuire au four ventilé à 165°C, sur plaques non doublées, pendant 11 minutes, toujours buée ouverte. N'humectez pas le dessous du papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Laissez refroidir, réservez au congélateur en vue du montage.

La glace au thé vert matcha

- 2 g de stabilisateur à glace (SE 302)
- 80 g de sucre semoule
- 305 g de lait frais entier
- 25 g de poudre de lait à 0 % de matière grasse
- 35 g de glucose atomisé
- 85 g de crème liquide
- 20 g de thé vert en poudre Matcha (Japon)
- 25 g de jaunes d'œufs

Mélangez le stabilisateur avec 10 % du poids du sucre.

Faites chauffer le lait, la poudre de lait, le reste de sucre, le glucose atomisé, la crème et le thé vert Matcha. Lorsque le mélange atteint 35°C, ajoutez le stabilisateur mélangé au sucre, puis, à 40°C, les jaunes d'œufs. Faites cuire à 85°C en remuant jusqu'à épaississement, comme une crème anglaise. Mixez une première fois à chaud. Faites refroidir le mélange au plus vite et laissez-le maturer 24 heures au réfrigérateur.

Passez-le au chinois étamine, mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

La glace au fruit de la passion

- 130 g de sucre semoule
- 3 g de stabilisateur à glace (SE 30)
- 350 g de lait frais entier
- 90 g de crème liquide
- 30 g de poudre de lait à 0 % de matière grasse
- 45 g de jaunes d'œufs
- 105 g de purée de fruit de la passion

Mélangez le stabilisateur avec 10 % du poids du sucre.

Faites chauffer le lait, la poudre de lait, le reste de sucre et la crème. Lorsque le mélange atteint 35°C, ajoutez le stabilisateur mélangé au sucre, puis, à 40°C, les jaunes d'œufs. Faites cuire à 85°C en remuant jusqu'à épaississement, comme une crème anglaise. Mixez une première fois à chaud, faites refroidir au plus vite sur de la glace et laissez maturer 24 heures au réfrigérateur.

Passez le mélange au chinois étamine, ajoutez la pulpe de fruit de la passion. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le mélange Sarah

750 g de glace au fruit de la passion

– 150 g de crème de marrons (Corsiglia)

– 35 g de débris de marrons confits (Corsiglia)

– 590 g de glace au thé vert Matcha Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).

Garnissez de glace au fruit de la passion le fond du bac en inox. Recouvrez de la crème de marron, parsemez celle-ci de débris de marrons confits. Recouvrez de la glace au thé vert matcha et faites de nouveau sangler au congélateur.

Miss Gla'Gla' Oasis

Composition

– biscuit macaron pistache
– sorbet à la fraise
– sorbet au citron vert et au basilic

Le tant-pour-tant amande tamisé

310 g d'amandes entières mondées

- 310 g de sucre glace

Broyez les amandes et tamisez-les avec le sucre glace.

Les rectangles de macaron pistache

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
– 105 g de blancs d'œufs frais
– 3 g de colorant vert menthe (dosage suivant puissance)
– 0,5 g de colorant jaune d'œuf (dosage suivant puissance)
– 300 g de sucre semoule
– 75 g d'eau
– 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
– 2 g de poudre de blancs d'œufs

Mélangez le tant-pour-tant, les blancs d'œufs frais et le mélange de colorants. Préparez une meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter, au batteur, les blancs d' œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Quand ils sont montés, mais pas trop fermes, réglez le batteur en deuxième vitesse et ajoutez loucement le sucre cuit.

Laissez refroidir à 50°C, retirez la cuve du batteur et incorporez progressivement la meringue au premier mélange. Faites retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Attention ! Selon la technique de tressage, il faut plus ou moins faire retomber l'appareil. Pour l'utilisation à la machine, préférez une masse retombée au minimum, alors que le pochage manuel s'effectue avec l'appareil bien retombé.

Sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé, dressez à l'aide d'un chablon les rectangles de macaron. Nous utilisons dans ce cas un chablon de 35 x 120 mm réalisé pour nous par PCB. Raclez ensuite l'appareil à l'aide d'une palette coudée.

Faites cuire au four ventilé à 160°C, sur plaques non doublées, pendant 10 minutes, toujours buée ouverte. N'humectez pas le dessous du papier à a sortie du four comme on le fait traditionnellement. Laissez refroidir, réservez au congélateur en vue du montage.

Montage de Miss Gla'Gla' Sarah

- mélange Sarah
– rectangles de macaron
– QS de nappage abricot Sanglez au congélateur un cadre en inox de 2,5 cm de hauteur. Posez-le ensuite sur une plaque en inox recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Panachez le mélange Sarah à l'aide d'une cuillère de glacier pour obtenir un effet marbré et garnissez-en immédiatement le cadre à ras bord. Réservez au moins 45 minutes au congélateur, puis procédez à la découpe en 18 rectangles de 30 x 110 mm. Réservez au grand froid.

Fixez chaque rectangle de préparation glacée entre deux rectangles de macaron enduits de nappage abricot sur les faces en contact avec la glace. Réservez au congélateur.

Conseil de consommation

Gardez au congélateur jusqu'à consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Eau, thés, cafés ______________________________

Pour 36 Miss Gla'Gla'

Le sorbet à la fraise

- 325 g de sucre semoule
- 85 g de glucose atomisé
- 8 g de stabilisateur SL 66
- 155 g d'eau minérale
- 1,15 kg de purée de fraise

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé. Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange. Mixez une première fois à chaud et faites maturer environ 24 heures au réfrigérateur.

Ajoutez ensuite la purée de fraise. Mixez une seconde fois avant de turbiner.

Le sorbet au citron vert et au basilic

- 23 g de lait en poudre à 0 %
- 4 g de stabilisateur SL 66
- 95 g de glucose atomisé
- 550 g d'eau minérale
- 290 g de sucre semoule
- 7 g de zestes de citron vert
- 1,5 g de zestes d'orange
- 385 g de jus de citron vert
- 10 g de basilic

Mélangez le lait en poudre, le stabilisateur et le glucose atomisé.

Faites bouillir l'eau avec le sucre semoule, le zeste de citron vert et le zeste d'orange, et versez le tout sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et réservez au réfrigérateur. Ciselez finement le basilic, plongez-le successivement dans de l'eau frémissante puis de l'eau glacée afin qu'il conserve sa couleur verte. Réservez.

Après une maturation d'environ 24 heures, ajoutez le jus de citron vert. Mixez une seconde fois avant de turbiner. Ajoutez le basilic ciselé en fin de turbinage.

Le mélange Oasis

- 1,650 kg de sorbet fraise
- 1,350 kg de sorbet au citron vert et au basilic

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox, les pots à glace avec leurs couvercles et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).

Garnissez de sorbet à la fraise le fond du bac en inox. Recouvrez de sorbet citron vert-basilic. Stockez le bac 30 minutes au congélateur.

Montage de Miss Gla'Gla' Oasis

Sanglez au congélateur un cadre en inox de 2,5 cm de hauteur.

Posez-le ensuite sur une plaque en inox recouverte d'une feuille de papier guitare ou de papier sulfurisé.

Garnissez immédiatement le cadre de mélange Oasis à ras bord à l'aide d'une cuillère de glacier en veillant bien à prélever à chaque fois les deux éléments du mélange afin d'obtenir un effet panaché. Réservez au moins 45 minutes au congélateur, puis procédez à la découpe en rectangles de 30 x 115 mm. Réservez au grand froid.

Placez un rectangle de préparation glacée entre deux rectangles de macaron pistache. Réservez au congélateur.

Conseil de consommation

Retirez du congélateur 15 minutes avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C

Miss Gla'Gla' Symphonie

Pour 35 Miss Gla'Gla'

Composition

– sorbet aux fruits rouges
– sorbet au cream cheese
– sablé croustillant

Le sorbet au cream cheese

- 210 g de sucre semoule
- 10 g de stabilisateur SE 302
- 330 g de glucose atomisé
- 275 g d'eau minérale
- 30 g de poudre de lait
- 480 g de cream cheese (type Philadelphia)
- 12 g de jus de citron

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé.
Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange. Mixez une première fois à chaud et réservez au réfrigérateur. Après une maturation d'environ 24 heures, ajoutez le cream cheese et le jus de citron. Mixez une seconde fois avant de turbiner.

Le sorbet aux fruits rouges

- 325 g de sucre semoule
- 8 g de stabilisateur SL 66
- 85 g de glucose atomisé
- 155 g d'eau minérale
- 575 g de purée de fraise
- 230 g de purée de framboise
- 115 g de purée de cassis
- 115 g de purée de groseilles
- 115 g de purée de fraise des bois

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé.
Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange. Mixez une première fois à chaud et réservez au réfrigérateur. Après une maturation d'environ 24 heures, ajoutez les purées de fruits. Mixez une seconde fois avant de turbiner.

Les rectangles de sablé croustillant

- 300 g de beurre de La Viette demi-sel
- 112 g de beurre de La Viette doux
- 135 g de sucre glace
- 3 g de fleur de sel
- 15 g de jaune d'œuf cuit dur
- 375 g de farine faible en gluten
- 75 g de fécule

Faites tempérer les beurres. Mélangez les ingrédients dans l'ordre, au batteur, avec le crochet, en donnant le minimum de corps à la pâte. Réservez au frais.
Abaissez la pâte à sablé croustillant puis détaillez, avec une bicyclette, des rectangles de 3,5 cm sur 12.
Positionnez les sablés croustillants sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Réglez le four à 165°C et glissez-y les plaques, laissez cuire environ 13 minutes. Après refroidissement, stockez dans un endroit sec.

Le mélange Symphonie

- 1,7 kg de sorbet aux fruits rouges
- 1,3 kg de sorbet au cream cheese

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).
Turbinez le sorbet aux fruits rouges puis garnissez-en le fond du bac en inox. Recouvrez du sorbet au cream cheese. Stockez le bac 30 minutes au congélateur.

Montage de Miss Gla' Gla Symphonie

- mélange Symphonie
- rectangles de sablé croustillant

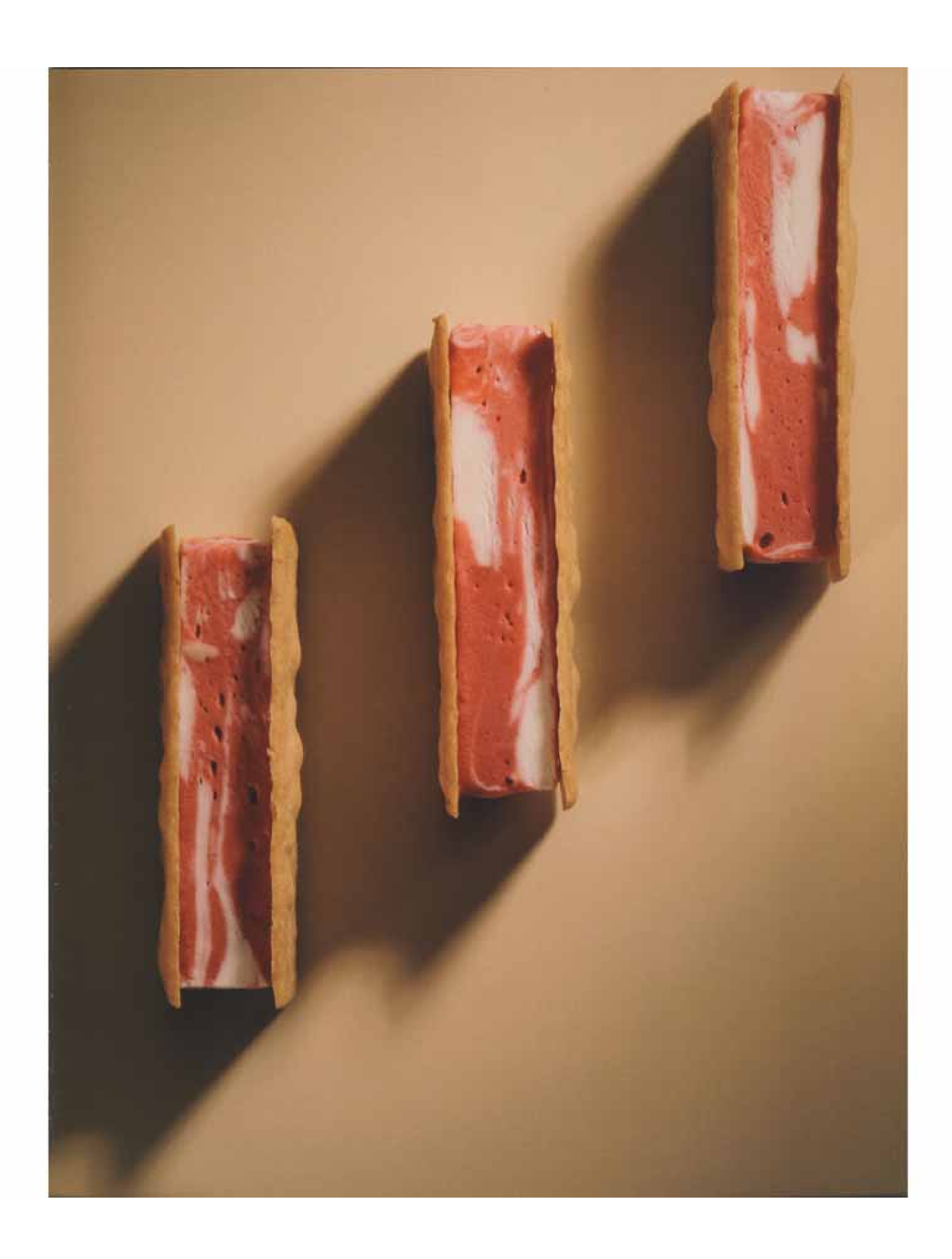
Sanglez au congélateur un cadre en inox de 2,5 cm de hauteur.
Posez-le ensuite sur une plaque en inox recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
Garnissez immédiatement le cadre de mélange Symphonie à ras bord à l'aide d'une cuillère de glacier en veillant bien à prélever à chaque fois les deux éléments du mélange afin d'obtenir un effet panaché.
Réservez au moins 45 minutes au congélateur, puis procédez à la découpe en 18 rectangles de 30 x 110 mm. Réservez au congélateur.
Fixez chaque rectangle de préparation glacée entre deux rectangles de sablé croustillant. Réservez au congélateur.

Conseil de consommation

Retirez du congélateur une demi-heure avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur à -18°C





Miss Gla'Gla' Garance

Pour 18 Miss Gla'Gla'

Composition

– sablé croustillant à l'orange
– sorbet à la framboise
– glace à la cannelle caramélisée
– sauce à la figue

Le sablé croustillant à l'orange

- 300 g de beurre de La Viette demi-sel, tempéré
– 112 g de beurre de La Viette doux, tempéré
– 135 g de sucre glace
– 3 g de fleur de sel
– 15 g de jaune d'œuf cuit dur
– 375 g de farine faible en gluten
– 75 g de fécule
– 2 g de zeste d'orange finement râpé

Passez le jaune d'ceuf dur au tamis.

Mélangez les ingrédients dans l'ordre indiqué, au batteur muni de la feuille, en donnant le minimum de corps à la pâte. Réservez au frais. Abaissez la pâte à sablé croustillant à 4 mm d'épaisseur, puis détaillez avec une bicyclette 36 rectangles de 35 x 110 mm.

Disposez les sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 165°C et glissez-y la plaque. Laissez cuire de 18 à 20 minutes. Après refroidissement, stockez dans un endroit sec.

Le sorbet à la framboise

- 85 g de sucre semoule
– 3 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
– 25 g de glucose atomisé
– 32 g d'eau minérale
– 445 g de purée de framboise
– 10 g de jus de citron

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé.

Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.

Ce temps écoulé, ajoutez la purée de framboise et le jus de citron. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

La glace à la cannelle caramélisée

– 70 g de sucre semoule
– 9 g de bâton de cannelle
– 295 g de lait frais entier
– 95 g de crème liquide
– 115 g de jaunes d'œufs
– 20 g de poudre de lait à 0 (Vo de matière grasse
– 32 g de glucose atomisé
– 30 g de sucre semoule
– 7 g de stabilisateur à glace (SE 302)

Dans une casserole assez grande, faites caraméliser les 70 g de sucre avec les bâtons de cannelle brisés. Lorsque le caramel atteint une belle couleur brune, décuisez-le avec le lait et la crème. Lorsque le mélange a atteint 35°C, ajoutez les jaunes d'œufs, et à 40°C ajoutez les autres ingrédients. Faites cuire à 85°C comme une crème anglaise, en remuant jusqu'à épaississement. Filtrez, faites refroidir la préparation au plus vite et stockez-la toute une nuit au réfrigérateur pour la faire maturer. Faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

La sauce à la figue

150 g de purée de figue
– 60 g de sucre semoule
– 3 g de pectine NH
– 9 g de jus de citron

Dans une casserole, faites chauffer la purée de figue avec la moitié du sucre. Lorsque le mélange atteint les 40°C, incorporez le reste de sucre et la pectine. Portez à ébullition, ajoutez le jus de citron et redonnez un bouillon. Débarrassez et laissez refroidir avant de stocker au frais.

Le mélange Garance

600 g de sorbet framboise
– 220 g de sauce à la figue
– 630 g de crème glacée à la cannelle caramélisée

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).

Turbinez le sorbet framboise puis garnissez-en le fond du bac en inox.

Recouvrez de sauce à la figue, puis complétez avec la glace à la cannelle caramélisée. Stockez le bac 30 minutes au congélateur.

Miss Gla'Gla' Eden

Pour 35 Miss Gla'Gla'

Composition

- appareil à macaron pêche
- sorbet pêche
- glace safran aux abricots moelleux

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 350 g d'amandes entières mondées
- 350 g de sucre glace Broyez les deux éléments ensemble et tamisez.

Le mélange de colorants pêche

- 2 g de colorant carmin
- 2 g de colorant rouge fraise
- 3 g de colorant jaune citron

Mélangez les ingrédients et réservez dans une boîte à fermeture hermétique.

Les rectangles de macaron pêche

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 125 g de blancs d'œufs frais
- 4 g de colorant pêche (dosage selon puissance du colorant)
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 2 g de poudre de blanc d'œuf

Mélangez-le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et le mélange de :olorants. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, :ommencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf et le sucre semoule. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez ie batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs Frais et colorants) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez les rectangles de macarons sur plaque recouverte d'un tapis siliconé, à l'aide du :hablon (chablon réalisé spécialement pour PH par PCB : 3,5 cm sur 12 pour Miss Gla'Gla' et 3,5 cm sur 6 pour les mini-Miss Gla'Gla').

Faites cuire en four ventilé, sur plaque non doublée, à 160°C pendant B minutes. Faites cuire toujours buée ouverte. Ne mouillez pas sous le papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Laissez refroidir, réservez au congélateur en vue du montage de Miss Gla'Gla'.

Montage de Miss Gla'Gla' Garance

mélange Garance

- rectangles de sablé croustillant à l'orange
- QS de nappage abricot

Sanglez au congélateur un cadre en inox de 2,5 cm de hauteur. Posez-le ensuite sur une plaque en inox recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Garnissez immédiatement le cadre de mélange Garance à ras bord à l'aide d'une cuillère de glacier en veillant bien à prélever à chaque fois les trois éléments du mélange afin d'obtenir un effet panaché. Réservez au moins 45 minutes au congélateur, puis procédez à la découpe en 18 rectangles de 30 x 110 mm. Réservez au grand froid.

Fixez chaque rectangle de préparation glacée entre deux rectangles de sablé croustillant à l'orange enduits de nappage abricot sur les faces en contact avec la glace. Réservez au congélateur.

Conseil de consommation

Gardez au congélateur jusqu'à consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre -18 et -20°C.

Boissons conseillées

Eau, thés, cafés



Le sorbet pêche

- 225 g d'eau minérale
- 160 g de sucre semoule
- 6 g de stabilisateur SL 66
- 80 g de glucose atomisé
- 1,12 kg de purée de pêche

Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange sucre semoule, stabilisateur et glucose atomisé. Mixez une première fois à chaud et réservez au réfrigérateur. Après une maturation d'environ 24 heures, ajoutez la purée de pêche. Mixez une seconde fois avant de turbiner.

La glace safran aux abricots moelleux

- 840 g de lait entier
- 65 g de poudre de lait
- 95 g de glucose atomisé
- 225 g de sucre semoule
- 115 g de jaune d'œuf
- 240 g de crème fleurette
- 5 g de stabilisateur SE 302
- 4 g de pistils de safran
- 160 g d'abricots moelleux

Faites infuser les pistils de safran dans la moitié du lait pendant 4 minutes. Ajoutez la seconde partie du lait, la poudre de lait, le glucose atomisé et la crème, additionnez le stabilisateur mélangé avec le sucre à 35°C, puis le jaune d'œuf à 40°C. Faites cuire à 85°C comme une crème anglaise. Laissez la préparation maturer pendant 24 heures, passez-le au chinois étamine, mixez et procédez au turbinage. Mélangez les abricots moelleux dans la glace safran dès la sortie de la turbine.

Le mélange Eden

- 1,6 kg de sorbet pêche
- 1,6 kg de glace safran aux abricots moelleux

Placez au congélateur, pour les sangler, un bac en inox et le petit matériel (corne, cuillère de glacier et palette).

Une fois le sorbet pêche turbiné, garnissez-en le fond du bac en inox, puis recouvrez de glace safran. Faites sangler au moins 30 minutes au congélateur.

Montage de Miss Gla'Gla' Eden

Sanglez au congélateur un cadre en inox de 2,5 cm de hauteur.

Posez-le ensuite sur une plaque en inox recouverte d'une feuille de papier guitare. Panachez le mélange Eden à l'aide d'une cuillère de glacier pour obtenir un effet marbré et garnissez-en immédiatement le cadre à ras bord. Réservez au moins 45 minutes au congélateur, puis procédez à la découpe en 18 rectangles de 30 x 11,5 mm. Réservez au grand froid.

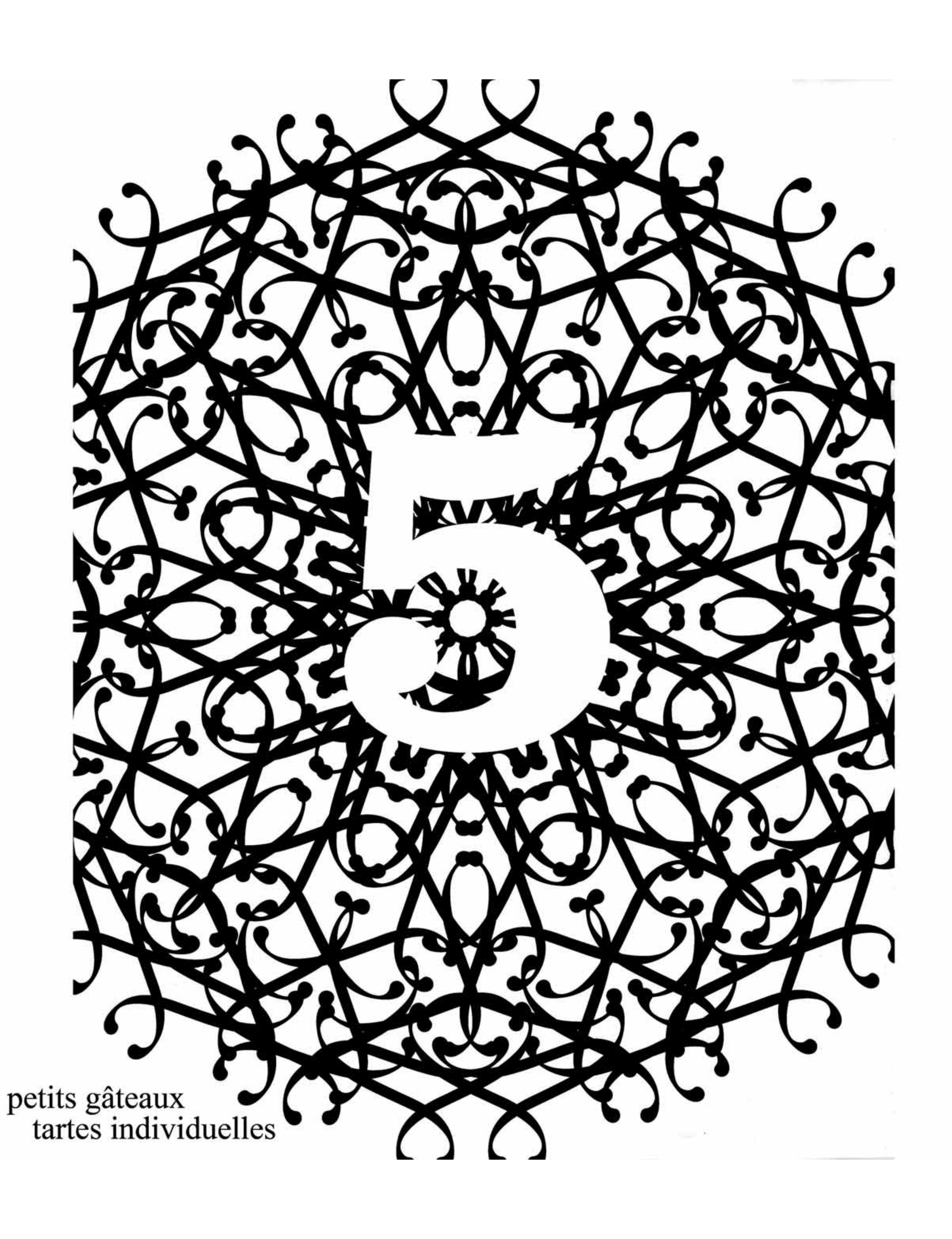
Placez un rectangle de préparation glacée entre deux rectangles de macaron pêche. Réservez au congélateur.

Conseil de consommation

Retirez du congélateur une demi-heure avant consommation.

Conservation

8 semaines au congélateur entre – 18° et – 20°C



petits gâteaux
tartes individuelles



Tout-Paris

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

- biscuit façon pain d'épices
- croquant de riz soufflé
- chantilly chocolat-caramel
- chocolat à pulvériser
- miroir chocolat

Le biscuit façon pain d'épices

- 85 g de lait
- 5 g d'étoile de badiane
- 30 g de farine ordinaire
- 30 g de fécule
- 126 g de farine de seigle
- 11 g de poudre levante
- 4 g de sel fin
- 5 g de cannelle en poudre
- 4 g de quatre-épices
- 187 g de marmelade d'orange
- 78 g de glucose
- 187 g de miel de fleur
- 97 g d'œufs
- 88 g de beurre de La Viette Faites bouillir le lait et infuser la badiane, puis filtrez. Mélangez les poudres, les farines et les épices. Ajoutez la marmelade d'orange. Chauffez le glucose et le miel puis incorporez-les au mélange précédent. Ajoutez progressivement les œufs, le lait infusé et le beurre en pommade très souple.

Versez 900 g de biscuit façon pain d'épices dans un cadre de 30 x 40 cm. Glissez au four à 160°C pendant 45 à 50 minutes. Laissez refroidir complètement avant de détailler.

POUR LES ENTREMETS : détaillez des disques de 7 et de 13 cm. Stockez au congélateur jusqu'à utilisation.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : retirez le cadre et, à l'emporte-pièce affûté, détaillez des disques de 6,5 cm de diamètre, bien nets. Stockez au congélateur jusqu'à utilisation.

Le riz soufflé caramélisé

POUR LES ENTREMETS :

- 142 g de sucre semoule
- 53 g d'eau
- 105 g de riz soufflé

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 212 g de sucre semoule
- 80 g d'eau
- 160 g de riz soufflé

Faites cuire le sucre et l'eau à 118°C, versez sur le riz soufflé chauffé et faites sabler puis caraméliser. Étalez sur une plaque pour laisser refroidir.

Le croquant de riz soufflé

POUR LES ENTREMETS :

- 300 g de riz soufflé caramélisé
- 200 g de chocolat Caraïbe fondu un peu chaud (45°C)
- 100 g de gianduja fondu

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 450 g de riz soufflé caramélisé
- 300 g de chocolat Caraïbe fondu un peu chaud (45°C)
- 150 g de gianduja fondu

Versez le chocolat et le gianduja fondu, mélangez et incorporez le riz soufflé caramélisé. Dans un cadre de 30 x 40 cm, versez 900 g de croquant de riz soufflé, congelez.

POUR LES ENTREMETS : moulez 150 g de croquant de riz soufflé en cercles de 12 cm de diamètre. Congelez.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : retirez le cadre et coupez en carrés de 4 cm de côté. Congelez.

La mousse chocolat-caramel

POUR LES ENTREMETS :

- 155 g de sucre cristal
- 24 g de beurre de La Viette demi-sel
- 31 g de beurre de La Viette
- 108 g de crème liquide
- 1,5 g de gélatine en feuille
- 195 g de couverture pur Caraïbe (Valrhona)
- 390 g de crème liquide battue

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 140 g de sucre cristal
- 21 g de beurre de La Viette demi-sel
- 28 g de beurre de La Viette
- 98 g de crème liquide
- 1,5 g de gélatine en feuille
- 175 g de couverture pur Caraïbe (Valrhona)
- 350 g de crème liquide battue

Faites fondre le sucre à sec pour obtenir un caramel bien coloré ; décuisez avec le beurre demi-sel et le beurre, puis la première pesée de crème ; redonnez un bouillon et débarrassez. Incorporez la gélatine et le chocolat haché. Laissez tiédir à 40°C avant d'incorporer la crème liquide battue. Utilisez aussitôt.

Le chocolat à pulvériser

- 335 g de chocolat Caraïbe (Valrhona)
- 165 g de beurre de cacao

Mélangez les ingrédients et faites-les fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie. Filtrez au chinois étamine. Veillez à ce que la température n'excède pas 45°C. Versez dans le récipient du pistolet, prêt à pulvériser.

Le miroir chocolat

- 205 g de lait concentré non sucré
- 50 g de glucose
- 240 g de sirop à 30°B
- 250 g de couverture Caraïbe (Valrhona)
- 250 g de pâte à glacer noire (Valrhona)

Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B ; versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre et incorporez le liquide petit à petit en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Montage

POUR LES ENTREMETS : avec une louche moyenne, garnissez avec la mousse chocolat-caramel les moules inox en forme de dômes au tiers de la hauteur. À l'aide d'une corne, masquez grossièrement les moules avant de poser le premier disque de biscuit façon pain d'épices dans le fond, en l'appuyant légèrement. Garnissez à mi-hauteur de mousse sur laquelle vous posez en l'appuyant le disque de croquant au riz soufflé. Garnissez légèrement en dessous du haut du moule avec la mousse. Terminez avec le second disque de biscuit façon pain d'épices et glissez au congélateur pour 3 heures avant de démouler en trempant, auparavant, les moules dans l'eau chaude. Enveloppez de film étirable et datez.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : à l'aide d'une poche, garnissez de mousse chocolat-caramel les moules Flexipan en forme de dômes à la moitié de la hauteur. À l'aide d'une grosse cuillère, masquez grossièrement les moules avant de poser le carré de croquant de riz soufflé. Garnissez légèrement en dessous du haut du moule avec la mousse chocolat-caramel. Terminez avec le disque de pain d'épices et glissez au congélateur pour 2 heures avant de démouler, enveloppez de film étirable et datez.

Finition

Tempérez l'appareil à pulvériser à 45°C, versez dans le récipient du pistolet et pulvérisez sur l'entremets ou les petits gâteaux sortis du congélateur pour obtenir un beau « velours » bien fin.

Décorez, à l'aide d'un cornet, le sommet des entremets et des petits gâteaux d'une flaque de glaçage au chocolat. Terminez en décorant de bâtons de cannelle et d'étoiles de badiane.

Conseil de consommation

Sortez du réfrigérateur une heure avant consommation.

Boissons conseillées

Maury mas-amiel, thé Earl Grey ___________________________________



Plénitude

Pour 4 entremets de 4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

– macaron chocolat
– chocolat à la fleur de sel
– mousse au chocolat amer
– ganache au chocolat
– caramel croquant

Le nappage miroir chocolat

- 250 g de couverture Caraïbe 66 % (Valrhona) finement hachée
- 250 g de pâte à glacer noire (Valrhona) finement hachée
- 205 g de lait concentré non sucré
- 50 g de glucose
- 240 g de sirop à 30°B

Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B. Versez sur la couverture et la pâte à glacer très finement hachées. Tout en incorporant le liquide petit à petit, mélangez à la spatule en commençant par le centre et en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 200 g de poudre d'amande
- 200 g de sucre glace

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amande.

Le biscuit macaron au chocolat

- 385 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 72 g de blancs d'œufs frais
- 58 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 193 g de sucre semoule
- 48 g d'eau
- 72 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1 g de poudre de blanc d'œuf
- 1 g de colorant carmin (dosage suivant puissance)

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais.
Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie.
Préparez la meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, montez les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et ajoutez la pâte de cacao et le colorant. Incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant et blancs frais) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : avec une douille n° 8, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dressez des disques de 4 et de 6,5 cm de diamètre. Cuisson en four à air pulsé sur plaques doublées à 180°C pendant 8 à 9 minutes.

POUR LES ENTREMETS : avec une douille n° 9, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, dressez des disques (4 de chaque) de 6, 9 et 13 cm de diamètre, pour un moule en demi-sphère de 14 cm de diamètre. Cuisson en four à air pulsé sur plaques doublées à 165°C pendant 18 à 20 minutes.

Cuisson toujours buée ouverte. Ne mouillez pas sous le papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Retournez la feuille sur grille inox et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Réservez.

Les débris de caramel

- 50 g de sucre semoule ou cristal
- 50 g de sucre inverti
- 20 g de beurre de La Viette demi-sel
- 30 g de beurre de La Viette doux
- 5 g de beurre de cacao

Dans une grande casserole, faites fondre le sucre avec le sucre inverti et laissez caraméliser au maximum. Incorporez le beurre salé puis le beurre doux en morceaux tout en mélangeant continuellement. Redonnez un bouillon pour faire fondre toutes les particules de caramel. Versez sur plaques recouvertes d'un tapis siliconé, tournez celle-ci pour étaler le caramel puis recouvrez d'un second tapis siliconé et terminez d'étaler au rouleau. Laissez refroidir avant de concasser le caramel, d'abord au rouleau puis au robot, de manière à ce que les morceaux ne soient pas trop gros. Ajoutez le beurre de cacao fondu aux brisures de caramel afin de les enrober d'une fine couche pour les conserver plus croquants. Réservez au sec dans un récipient à fermeture hermétique.

La ganache aux débris de caramel

- 80 g de beurre de La Viette
- 172 g de lait frais entier
- 95 g de couverture Guanaja (Valrhona)
- 160 g de couverture Caraïbe (Valrhona)
- 85 g de débris de caramel

Laissez le beurre revenir à température ambiante. Faites bouillir le lait ; hachez le chocolat et versez un tiers de celui-ci dans le lait bouillant, mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le restant du chocolat puis incorporez le beurre. Débarrassez en bacs inox pour faire refroidir. Utilisez cette ganache quand elle commence à figer.

Mélangez la ganache à la texture bien souple avec les débris de caramel à l'aide d'une spatule, sans trop insister sur le mélange.

Pour les entremets : moulez 150 g de ganache chocolat caramel dans un cercle de 13 cm de diamètre. Congelez, décerclez et stockez.

Pour les petits gâteaux : moulez 400 g de ganache chocolat caramel dans un cadre de 10 cm sur 40, congelez, décadrez et découpez des carré de 4 cm de côté.

Les plaques de chocolat noir à. la fleur de sel

- 320 g de chocolat Guanaja (Valrhona)
- 6 g de fleur de sel

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat. Étalez-le sur une feuille de plastique de 40 cm sur 60, 320 g de chocolat tempéré. Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures. Ces plaques sont utilisées pour la mousse et le décor. Doublez les quantités pour les petits gâteaux.

Les plaques de chocolat blanc à la fleur de sel

- 160 g de chocolat Ivoire (Valrhona)
- 3 g de fleur de sel

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat. Étalez-le sur une feuille de plastique de 30 cm sur 40, 160 g de chocolat tempéré. Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures. Ces plaques sont utilisées pour la mousse et le décor.

La mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel

- 95 g de sucre semoule
- 30 g d'eau
- 65 g d'œufs
- 75 g de jaunes d'œufs
- 230 g de couverture Caraïbe fondue à 45°C (Valrhona)
- 320 g de crème liquide (32 ^{0}/0 MG)
- 40 g de débris de plaque de chocolat noir à la fleur de sel

Dans la cuve du robot muni d'un fouet, faites monter la crème. Faites cuire le sucre et l'eau à 128°C. Versez le sucre cuit sur les œufs et les jaunes puis faites refroidir à grande vitesse pendant 3 minutes, ensuite en vitesse moyenne jusqu'à total refroidissement.

Mettez un quart de la crème montée dans la couverture fondue, mélangez, ajoutez le restant de la crème, mélangez à nouveau puis incorporez le sabayon refroidi et les débris de plaque de chocolat noir à la fleur de sel ; mélangez délicatement. Utilisez aussitôt.

Montage

POUR LES PETITS GÂTEAUX : à l'aide d'une poche, garnissez les moules en silicone en forme de dômes au tiers de la hauteur avec la mousse sabayon chocolat. À l'aide d'une grosse cuillère, masquez grossièrement les moules avant de poser le premier macaron dans le fond en l'appuyant légèrement. Garnissez légèrement en dessous du haut du moule avec la ganache mélangée aux brisures de caramel. Terminez avec le second macaron et glissez au congélateur pour 2 heures avant de démouler, enveloppez de film étirable et datez.

POUR LES ENTREMETS : avec une louche moyenne, garnissez les moules inox en forme de dômes au tiers de la hauteur avec la mousse sabayon chocolat. À l'aide d'une corne, masquez grossièrement les moules avant de poser le premier macaron dans le fond, en l'appuyant légèrement. Garnissez à mi-hauteur de mousse sur laquelle vous posez en l'appuyant un second disque de macaron.

Garnissez légèrement en dessous du haut du moule avec la ganache aux brisures de caramel. La couche de ganache ne doit excéder 2 cm d'épaisseur. Terminez avec le troisième macaron et glissez au congélateur pour 3 heures avant de démouler, enveloppez de film étirable et datez.

Finition et décoration

Posez une grille en inox sur une plaque à rebord et disposez-y les petits gâteaux ou les entremets. Nappez-les à la louche de miroir chocolat à point ; tapotez la grille pour laisser s'écouler l'excédent. Posez les gâteaux individuels sur une assiette plissée or préalablement aplatie et les entremets sur un carton or.

Décorez-les en posant sur toute la surface de la sphère des morceaux de plaque de chocolat noir à la fleur de sel, brisés de manière irrégulière, et un morceau de couverture ivoire à la fleur de sel. De préférence, ne posez pas le morceau de chocolat blanc sur le sommet du gâteau, ce qui serait trop convenu, mais légèrement décalé vers le côté.

Chuao

Pour 4 entremets de 4 à 6 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

- biscuit chocolat sans farine
- ganache chocolat pure origine Chuao « à l'eau » et purée de cassis
- cassis au sirop en conserve
- ganache masquage
- vague de chocolat
- miroir chocolat

Le biscuit au chocolat sans farine

- 375 g de beurre de La Viette
- 450 g de couverture extra-amer (Valrhona)
- 175 g de sucre glace
- 25 g de poudre de cacao
- 675 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 250 g de sucre semoule
- 210 g de jaunes d'œufs
- 150 g d'œufs

Faites tempérer le beurre. Faites fondre la couverture à 40°C. À la feuille, au batteur, mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et la poudre de cacao ; faites légèrement foisonner. Incorporez la couverture en trois fois afin d'éviter de faire fondre le beurre.

Montez au fouet au batteur, d'une part les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule, en deux étapes (ne les montez pas trop fermes), et d'autre part les jaunes d'œufs et les œufs que vous ajoutez à la Maryse dans le mélange beurre, sucre glace, cacao en poudre et couverture ; terminez en incorporant délicatement les blancs d'œufs pour ne pas faire retomber votre appareil.

POUR LES ENTREMETS : dressez à la douille n° 9 des disques de 13 cm de diamètre. Faites cuire dans un four ventilé à 170°C pendant 25 minutes. Débarrassez sur grille à la sortie du four. Le biscuit doit paraître sec.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : dressez à la douille n° 9 des disques de 6 cm de diamètre. Faites cuire dans un four ventilé à 170°C pendant 20 minutes, débarrassez sur grille à la sortie du four. Le biscuit doit paraître sec.

Conservation

3 jours.

Conseils de consommation

Sortez du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Boissons conseillées

Maury mas-amiel vintage, banyuls vintage, thé Jardin de pierre.

Notes, conseils et astuces

Sensations fortes en chocolat, goût puissant du caramel croquant et salé, le tout enrobé dans l'onctuosité de la mousse au chocolat amer et de la ganache au chocolat. Une friandise tout autant qu'un gâteau

La ganache chocolat pure origine Chuao « à l'eau »

- 75 g de liqueur de cassis
- 265 g de purée de cassis
- 135 g d'eau minérale
- 25 g de jus de citron
- 50 g de sucre semoule
- 500 g de couverture pure origine Chuao (Aruedei)
- 450 g de beurre de La Viette, à température ambiante

Dans une casserole, chauffez la liqueur et purée de cassis, l'eau, le jus de citron et le sucre semoule. Pendant ce temps, hachez finement le chocolat. Incorporez-le petit à petit à la préparation en fouettant énergiquement. On doit obtenir une préparation lisse, homogène, onctueuse et d'apparence légère. Incorporez le beurre en mélangeant délicatement pour ne pas ajouter d'air. Garnissez immédiatement.

La ganache masquage

150 g de crème liquide bouillie
- 10 g de poudre de cacao tamisée
- 150 g de chocolat ganache

Versez petit à petit la crème bouillie sur la couverture hachée, mélangée à la poudre de cacao tamisée, et lissez avec la feuille au batteur en première vitesse. Mixez et tamisez avant de couler en bacs et stocker au réfrigérateur.

La vague de chocolat

■ - couverture Extra-Bitter

Taillez des feuilles de plastique de 20 cm sur 30, étalez à la palette 80 g de couverture à point. Découpez ensuite des bandes de 1,5 cm de largeur. POUR LES ENTREMETS : coupez les bandes à 18 cm de longueur et déposez-les sur une plaque à tuile retournée, laissez cristalliser et conditionnez. POUR LES INDIVIDUELS : coupez les bandes à 9 cm de longueur et déposez-les sur une plaque à tuile retournée, laissez cristalliser et conditionnez.

Le miroir chocolat

- 410 g de lait concentré non sucré
- 100 g de glucose
- 480 g de sirop à 30°B
- 500 g de pâte à glacer noire (Valrhona)
- 500 g de couverture Caraïbe (Valrhona)

Portez à ébullition, le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B ; versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit et en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Les grains de cassis

■ - 250 g de grains de cassis au sirop en conserve

La veille du montage placez les grains de cassis au sirop dans un chinois pour qu'ils soient parfaitement égouttés.

Montage

POUR LES ENTREMETS : déposez un premier disque de biscuit dans un cercle de 3 cm de hauteur. Garnissez avec 200 g de ganache pure origine Chuao, répartissez 60 g de grains de cassis sur toute la surface et recouvrez avec un second disque de biscuit chocolat sans farine, puis lissez à ras avec la ganache Chuao. Laissez 2 heures au réfrigérateur avant de le congeler en cellule. Une fois bien congelés, recouvrez les cercles d'une fine couche de ganache masquage.

POUR LES INDIVIDUELS : déposez un premier disque de biscuit dans un cercle de 3 cm de hauteur. Garnissez de ganache pure origine Chuao, répartissez quelques grains de cassis sur toute la surface et recouvrez avec un second disque de biscuit chocolat sans farine, puis lissez à ras avec la ganache Chuao. Laissez 2 heures au réfrigérateur avant de le congeler en cellule. Une fois bien congelés, recouvrez les cercles d'une fine couche de ganache masquage. Décerclez et conditionnez.

Finition

Faites fondre le nappage miroir chocolat à 45°C.
Posez une grille en acier inoxydable sur une plaque à rebord et disposez les entremets ou les petits gâteaux, nappez-les, à la louche, de miroir chocolat à point ; égalisez avec la palette et tapotez la grille pour laisser s'écouler l'excédent. Posez les entremets sur carton or d'un diamètre supérieur de 2 cm. Laissez entièrement décongeler 2 heures au minimum. Nappez de miroir chocolat, lissez à la palette pour éliminer l'excédent de nappage, tapotez légèrement.
Décorez d'une vague pour les individuels et de deux vagues pour les entremets positionnées côte à côte et légèrement excentrées ; rehaussez la vague la plus à l'extérieur d'une pointe de feuilles or.

Conservation

3 jours.

Conseil de consommation

Sortez du réfrigérateur au moins 2 heures avant consommation

Boissons conseillées

Maury vintage mas-amiel.

Notes, conseils et astuces

Le chocolat pure origine Chuao au goût puissant et complexe est fabriqué en Italie à Pontedera par Cecilia et Alessio Tessieri. Il est unique car la production de fèves est infime. Avec leur chocolat Porcelana, c'est l'un des meilleurs chocolats qu'il m'ait été donné de goûter





2000 feuilles

Pour 3 entremets de 3 ou 4 personnes ou 13 entremets individuels

Composition

- amandes caramélisées
- praliné feuilleté aux noisettes
- pâte feuilletée inversée caramélisée
- crème mousseline pralinée

Les amandes grillées et mondées

■ - 450 g d'amandes entières

Faites préchauffer le four à 160°C. Étalez les amandes sur une plaque et glissez-la au four pendant 20 minutes. Émondez-les encore tièdes dans un tamis à gros trous. Réservez les amandes froides en boîte à fermeture hermétique.

Les amandes caramélisées

- 250 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 400 g d'amandes grillées et mondées Faites cuire l'eau et le sucre à 118°C. Versez sur les amandes chaudes. Faites sabler puis caraméliser. Versez les amandes caramélisées sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé en les étalant au maximum et en les séparant pour les faire refroidir. Réservez les amandes froides en boîte à fermeture hermétique.

Les noisettes grillées et mondées

■ - 100 g de noisettes du Piémont entières

Faites préchauffer le four à 160°C. Étalez les noisettes sur une plaque et glissez-la au four pendant 20 minutes. Émondez-les tièdes dans un tamis à gros trous. Réservez les noisettes froides en boîte à fermeture hermétique.

Le praliné feuilleté noisette

- 70 g de beurre de La Viette
- 180 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 355 g praliné noisette 60/40
- 355 g pâte de noisette du Piémont
- 350 g d'éclat d'or (Valhrona)
- 70 g de noisettes grillées, concassées

Faites fondre le beurre et la couverture Jivara à 45°C au bain-marie. Mélangez le praliné noisette, la pâte de noisette, la couverture et le beurre, puis ajoutez ensuite le pailleté feuilletine et les noisettes grillées et concassées.

Le cadre de praliné feuilleté noisette

- cadre acier inoxydable de 35 cm sur 55
- praliné feuilleté noisette Garnissez les cadres de 1,380 kg de praliné feuilleté noisette, lissez la surface avec une palette et passez les plaques au congélateur.

Les bandes de praliné feuilleté noisette

Décadrez les plaques de praliné feuilleté noisette et coupez trois bandes de 11 cm de largeur dans la largeur. Stockez au congélateur.

La pâte feuilletée inversée

- 750 g de beurre sec (14 % d'humidité)
- 300 g de farine de gruau type 55

Détrempe et tourage

- 700 g de farine type 45
- 30 g de fleur de sel
- 225 g de beurre sec (14 % humidité)
- 300 g d'eau
- 5 g de vinaigre d'alcool blanc

Travaillez le beurre et la farine de façon à les mélanger intimement. Façonnez le mélange en une boule aplatie, enveloppez de film étirable et réservez 1 heure au réfrigérateur.

Préparez la détrempe en mélangeant tous les ingrédients, façonnez-la en carré. Enveloppez-la de film étirable et laissez-la reposer 1 heure au frais. Enchâssez la détrempe dans le mélange beurre-farine ; les deux préparations doivent avoir une texture identique. Donnez 2 tours doubles à 2 heures d'intervalle en gardant la pâte au réfrigérateur entre chaque tour. Donnez enfin 1 tour simple avant de détailler.

Vous pouvez stocker cette pâte feuilletée au frais pendant plusieurs jours au stade de 2 tours doubles.

Abaissage de la pâte feuilletée

Abaissez la pâte feuilletée à 0,5 cm, puis détaillez-la aux dimensions d'une plaque à pâtisserie. Posez un papier sulfurisé sur la plaque et couchez la pâte. Glissez la plaque au réfrigérateur : la pâte doit reposer 2 heures au moins, afin qu'elle développe bien au four et cuise sans se rétracter. Vous pouvez stocker les abaisses de pâte au congélateur.

La pâte feuilletée caramélisée

plaque de pâte feuilletée inversée

– 80 g de sucre semoule
– 50 g de sucre glace

Posez l'abaisse de pâte feuilletée sur une plaque de cuisson, poudrez la pâte de 80 g de sucre semoule de manière uniforme et glissez-la dans le four chaud à 230°C, aussitôt baissé à 190°C, où la pâte cuira 20 à 25 minutes en tout. Laissez-la d'abord cuire 10 minutes, puis couvrez-la d'une grille pour l'empêcher de lever excessivement et poursuivez la cuisson 8 minutes.
Retirez la pâte du four, ôtez la grille, couvrez-la d'un papier sulfurisé sec, puis d'une seconde plaque, identique à la première ; tournez les deux plaques, sens dessus dessous, en les maintenant bien ensemble, sur le plan de travail ; retirez la plaque supérieure et le papier qui ont servi au premier stade de la cuisson. Le dessous se trouvant maintenant au-dessus, poudrez-le uniformément de sucre glace avant de la glisser au four à 250°C, où elle achèvera de cuire.
Pendant les quelques minutes que durera le dernier tiers de la cuisson, le sucre va devenir jaune avant de fondre puis de caraméliser. Retirez la pâte du four : sa surface est lisse et brillante et, dessous, elle est mate et croquante, du fait de l'incrustation du sucre semoule dans la pâte en début de cuisson... Sa texture est délicieuse.

La crème pâtissière

■ - (recette de base page 560)

La crème au beurre

■ - (recette de base page 560)

La crème mousseline pralinée

- 530 g de crème au beurre
- 95 g de praliné noisette 60/40
- 80 g de pâte de noisette Fugar
- 150 g de crème pâtissière
- 160 g de crème liquide fouettée

Dans la cuve du robot munie d'un fouet, montez la crème bien froide. Dans un cul-de-poule, lissez la crème pâtissière au fouet. Au batteur, faites foisonner la crème au beurre, incorporez le praliné et la pâte de noisette puis la crème pâtissière. À la main, incorporez la crème fouettée. Utilisez aussitôt.

Montage

POUR LES ENTREMETS : découpez trois rectangles de pâte feuilletée caramélisée et un de praliné feuilleté de 17,5 cm sur 11. Poids de la crème mousseline pour l'entremets : respectivement 70, 70 et 150 g. Une fois le montage effectué, appliquez la feuilletine (Cacao Barry) tout autour de l'entremets. POUR LES INDIVIDUELS : découpez une plaque de pâte feuilletée caramélisée en trois bandes de 11 cm de largeur. Posez une bande de pâte caramélisée sur une plaque acier inoxydable du découpoir à millefeuille, côté caramélisé brillant vers le haut ; à l'aide d'une poche jetable sans douille, étalez 250 g de crème praliné, posez le praliné feuilleté encore congelé et garnissez à nouveau de 250 g de crème à millefeuille. Posez un second rectangle de pâte caramélisée dessus, dans le même sens, et couvrez-le de 500 g de crème. Terminez par une dernière bande de pâte feuilletée caramélisée. Appliquez la feuilletine sur les deux longueurs puis découpez en 13 parts régulières.

Finition

POUR LES INDIVIDUELS : déposez les parts de 2000 feuilles sur un rectangle de polypropylène et rabattez les côtés. Décorez avec une amande caramélisée et un logo PH petit modèle.

POUR LES ENTREMETS : déposez les entremets 2 000 feuilles sur carton or, soit 12 x 19 cm pour le 3-4 pers. ; 19 x 20 cm pour le 6-8 pers. ; 20 x 24 cm pour le 10-12 personnes. Décorez en bas à gauche de trois, cinq ou sept amandes caramélisées selon la taille de l'entremets et posez un cachet PH grande taille devant celles-ci.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Muscat du cap Corse, vin cuit de Provence

Envie

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

- dacquoise amande aux éclats d'amandes grillées
- biscuit Joconde
- compote de cassis
- crème vanille à la violette
- fruits rouges assortis

La dacquoise amande aux éclats d'amandes grillées

- 100 g d'amandes en bâtonnets
- 105 g de poudre d'amande
- 285 g de sucre semoule
- 30 g de farine type 55 tamisée
- 180 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 2 g de blancs d'œufs en poudre
- 100 g de sucre semoule

Faites griller les amandes en bâtonnets à 170°C pendant 12 minutes. Mélangez la poudre d'amande, la première pesée de sucre semoule, la farine. Montez les blancs en neige avec la poudre de blanc d'œuf, en ajoutant petit à petit la seconde pesée de sucre.

Retirez la cuve du batteur ; incorporez à la main le premier mélange en soulevant la masse délicatement.

ENTREMETS : moulez à l'aide d'un chablon de 13 cm de diamètre et de 1,5 cm de hauteur, parsemez d'amandes en bâtonnets toute la surface du disque de biscuit.

Faites cuire dans un four à 170°C pendant 30 minutes ; laissez refroidir.

PETITS GÂTEAUX : dressez des disques de biscuit de 6 cm de diamètre à la poche munie d'une douille n° 8 ; parsemez d'amandes en bâtonnets. Faites cuire dans un four à 170°C pendant 17 minutes.

Le biscuit Joconde

- 110 g d'amandes en poudre
- 10 g de sucre inverti
- 3 g de HF 66
- 25 g de sorbitol liquide
- 90 g de sucre glace amylacé
- 150 g d'œufs
- 20 g de beurre
- 30 g de farine type 55
- 95 g de blancs vieux
- 15 g de sucre semoule

Dans la cuve du batteur, mettez la poudre d'amande, le sucre inverti, l'émulsifiant, le sorbitol et le sucre glace. Versez la moitié des œufs et faites monter au fouet 8 minutes. Ajoutez le restant des œufs en 2 fois et faites monter 10 à 12 minutes. Versez un peu de ce mélange dans le beurre et fouettez.

Montez les blancs avec le sucre semoule et versez-les sur la première préparation. Versez la farine en pluie et mélangez délicatement avant d'incorporer le beurre.

Posez un cadre de 2 mm d'épaisseur pour Joconde sur un tapis siliconé. À l'aide d'une palette, étalez 540 g de pâte à biscuit. Faites cuire à 230°C pendant 7 à 8 minutes. Retournez sur une feuille de papier sulfurisé et décollez le tapis ; laissez refroidir.

La pâte à bombe

- 10 g de sirop à 30°B
- 50 g de jaunes d'œufs

Mélangez au fouet ; pochez à feu moyen au bain-marie. Lorsque cette préparation épaissit, retirez du feu et versez dans une cuve de batteur pour la faire refroidir à vitesse moyenne.

Le biscuit Joconde caramélisé

Décollez la feuille de biscuit Joconde du tapis siliconé, enduisez la face poreuse de pâte à bombe froide, en la faisant imprégner à l'aide d'une palette coudée.

Saupoudrez bien régulièrement de sucre glace raffiné ; caramélisez au fer préchauffé, en le faisant glisser d'un geste précis et souple sur la surface de la feuille de biscuit tout en insistant par endroits pour faire des nuances. Marquez de lignes obliques avec le fer tous les trois cm. Pulvérisez d'un voile de beurre de cacao très léger. Coupez des bandes de 4 cm de hauteur et détaillez en longueur suivant la taille du cercle.

Le coulis de cassis gélifié -

20 g de gélatine
– 790 g de purée de cassis
– 155 g de purée de groseille
– 200 g de sucre semoule
– 240 g de grains de cassis en boite égouttés

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide ; mélangez les purées de fruits, le sucre. Égouttez, lavez et égouttez à nouveau la gélatine avant de la faire fondre ; incorporez environ un tiers de la purée en mélangeant vigoureusement puis versez dans le restant en continuant de fouetter. Ajoutez les grains de cassis et moulez aussitôt.

Entremets : Coulez 120 g par cercle de 14 cm de diamètre et glissez au congélateur pour 2 heures ; décerclez. Stockez au congélateur.

Petits gâteaux : Coulez 920 g de compote dans un cadre de 40 cm sur 30 et de 2 cm de hauteur ; glissez au congélateur pour 2 heures ; décadrez. Détaillez des disques de 5,5 cm de diamètre.

La crème vanille à la violette

- 635 g de lait frais entier
– 1 gousse 1/2 de vanille
– 205 g de jaunes d'œufs
– 160 g de sucre semoule
– 14 g de gélatine en feuilles
– 4 gouttes d'essence de violette (Sévarôme)
– 635 g de crème liquide (32 % MG)

Dans la cuve du batteur munie d'un fouet, faites monter la crème bien froide. Faites bouillir le lait avec les gousses de vanille fendues et grattées ; laissez infuser une nuit au réfrigérateur. Fouettez les jaunes et le sucre ; versez-y une part du lait ; mélangez ; reversez le tout dans le lait et faites cuire cette préparation comme une crème anglaise à 85°C. Retirez du feu, laissez pocher 4 à 5 minutes, ajoutez la gélatine trempée, lavée, égouttée, l'essence de violette et versez dans une bassine acier inoxydable plongée dans un bain-marie de glaçons pour la laisser refroidir en remuant de temps à autre. Incorporez la crème fouettée en mélangeant délicatement. Garnissez aussitôt.

Le nappage exotique ■

- (voir recette page 565)

Montage

ENTREMETS : Habillez les cercles de 15 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur d'une bande plastique, puis chemisez avec une bande de biscuit Joconde caramélisé de la même hauteur. Posez le disque de biscuit dans le fond. Garnissez au tiers de la hauteur. Posez le disque de compote congelé précédé d'un disque de biscuit Joconde de taille identique en appuyant. Recouvrez avec un peu de crème et d'un second disque de biscuit ; garnissez à ras ; tapotez la plaque contre la table et congelez. Décerclez et stockez. PETITS GÂTEAUX : Habillez les cercles de 8 cm de diamètre d'une bande plastique de 3 cm de hauteur, puis chemisez avec une bande de biscuit Joconde caramélisé de 2,5 cm de hauteur. Posez le disque de biscuit dans le fond. Garnissez au tiers de la hauteur. Posez le disque de compote congelé précédé d'un disque de biscuit Joconde de taille identique en appuyant. Recouvrez avec un peu de crème à hauteur du biscuit Joconde caramélisé ; tapotez la plaque contre la table et congelez pendant une heure. Décerclez et stockez au frais.

Finition

- 700 g de fraises équeutées
– 580 g de framboises
– 300 g de myrtilles
– 160 g de groseilles
– 20 g de violettes cristallisées
– nappage exotique

Nappez le dessus du gâteau au nappage exotique.

ENTREMETS : disposez 8 demi-fraises nappées autour, et trois au centre. Remplissez de framboises, myrtilles et groseilles. Décorez de violettes cristallisées.

PETITS GÂTEAUX : Disposez 2 demi-fraises nappées pointe tournée vers l'extérieur, 2 framboises, 2 myrtilles, 2 baies de groseille et violettes cristallisées.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

1 jour.

Boissons conseillées

Muscat du Cap corse, thé Grand Yunnan





Millefeuille aux fruits rouges et à la menthe fraîche (Miléna)

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 22 petits gâteaux

Composition

- pâte feuilletée caramélisée
- compote de fruits rouges
- crème à la menthe fraîche
- biscuit Joconde

La pâte feuilletée inversée

375 g de beurre « sec » (14 %d'humidité) . -

150 g de farine de gruau type 55

Détrempe et tourage

- 700 g de farine type 45
- 30 g de fleur de sel
- 225 g de beurre « sec » (14 % humidité)
- 300 g d'eau
- 5 g de vinaigre d'alcool blanc

Les détails de tourage et de façonnage figurent dans la recette de base, page 553.

Travaillez le beurre et la farine de façon à les mélanger intimement. Façonnez le mélange en une boule aplatie, enveloppez de film étirable et réservez 1 heure au réfrigérateur.

Préparez la détrempe en mélangeant tous les ingrédients, façonnez-la en carré. Enveloppez-la de film étirable et laissez-la reposer 1 heure au frais.

Enchâssez la détrempe dans le mélange beurre/farine ; les deux préparations doivent avoir une texture identique. Donnez 2 tours doubles à 2 heures d'intervalle en gardant la pâte au réfrigérateur entre chaque tour. Donnez enfin 1 tour simple avant de détailler.

Vous pouvez stocker cette pâte feuilletée au frais pendant plusieurs jours au stade de 2 tours doubles.

Étalez la pâte feuilletée à une épaisseur de 2 mm. Piquez-la à l'aide du « pic-vite ». Découpez-la aux dimensions d'une plaque à pâtisserie 40 x 60 cm. Posez un papier sulfurisé sur la plaque, mouillez-le légèrement à l'aide d'un pinceau et couchez la pâte. Glissez la plaque au réfrigérateur : la pâte doit reposer de 1 à 2 heures, afin qu'elle monte mieux et cuise sans se rétracter. À ce stade, après un repos de 2 heures, on peut stocker la pâte pendant plusieurs jours au congélateur. Une plaque de pâte pèse entre 750 et 800 g.

La pâte feuilletée caramélisée

1 plaque de pâte feuilletée inversée

- 80 g de sucre semoule
- 50 g de sucre glace

Au bout du temps de repos, poudrez la pâte de sucre semoule de manière uniforme et glissez-la à four chaud (230°C), aussitôt baissé à 190°C, et faites-la cuire de 20 à 25 minutes en tout. Laissez-la d'abord cuire 10 minutes, puis couvrez-la d'une grille pour l'empêcher de lever excessivement et poursuivez la cuisson 8 minutes.

Retirez la pâte du four, ôtez la grille, couvrez-la d'un papier sulfurisé sec, puis d'une seconde plaque, identique à la première ; retirez les deux plaques, sens dessus dessous, en les maintenant bien ensemble, sur le plan de travail ; retirez la première plaque et le papier qui ont servi à la précuisson de la pâte puis, le dessous se trouvant maintenant au-dessus, poudrez-la uniformément de sucre glace avant de la glisser au four à 250°C, où elle achèvera de cuire.

Pendant les quelques minutes que durera le dernier tiers de la cuisson, le sucre va devenir jaune avant de fondre puis de caraméliser. Retirez la pâte du four : sa surface est lisse et brillante et, dessous, elle est mate et croquante, du fait de l'incrustation du sucre semoule dans la pâte en début de cuisson... Sa texture est délicieuse.

Détaillez en bandes de 11 cm de largeur. Réservez à l'abri de l'humidité.

Le biscuit Joconde

- 220 g d'amandes en poudre
- 70 g de sucre inverti
- 180 g de sucre glace
- 300 g d'œufs
- 60 g de farine type 55
- 40 g de beurre de La Viette
- 190 g de blancs d'œufs
- 30 g de sucre semoule

Dans la cuve d'un batteur, mettez la poudre d'amandes, le sucre inverti, l'émulsifiant, le sorbitol et le sucre glace, versez la moitié des œufs et faites monter au fouet 8 minutes, ajoutez le reste des œufs en 2 fois et faites monter de 10 à 12 minutes. Versez un peu de ce mélange dans le beurre et fouettez. Montez les blancs d'œufs vieillis avec le sucre semoule et versez-les sur la première préparation. Versez la farine en pluie et mélangez délicatement avant d'incorporer le beurre.

Posez un cadre 2 mm d'épaisseur pour Joconde sur un tapis siliconé. À l'aide d'une palette, étalez 540 g de pâte à biscuit. Faites cuire à 230°C, pendant 7 à 8 minutes. Retournez sur une feuille de papier sulfurisé et décollez le tapis siliconé ; laissez refroidir.

Le sirop de menthe fraîche maison

45 g de sucre semoule

– 15 g d'eau

– 8 g de feuilles de menthe fraîche Hachez grossièrement la menthe. Faites bouillir l'eau et le sucre, retirez du feu et ajoutez la menthe fraîche ; laissez infuser 1/2 heure, non couvert, avant de passer au mixeur. Vous pouvez stocker ce sirop au congélateur en bacs à fermeture hermétique.

Le sirop à 30°B

- 125 g de sucre

118 g d'eau

Portez à ébullition et mesurez à 28° B chaud, ce qui donne 30° B froid. Laissez refroidir.

L'imbibage à la menthe fraîche

140 g de sirop à 30°B

– 70 g d'eau

– 6 g de feuilles de menthe fraîche Hachez la menthe grossièrement. Faites chauffer le sirop à 70°C puis incorporez la menthe pour infuser 10-15 minutes sans couvrir, passez au chinois et ajoutez l'eau.

La compote de fruits rouges

- 40 g de gélatine en feuilles
- 555 g de purée de framboise
- 1,1 kg de purée de fraises
- 220 g de sucre semoule
- 80 g de jus de citron jaune Faites fondre la gélatine après l'avoir fait tremper, égouttée et essorée. Incorporez le jus de citron et 1/4 de la purée, tempérez si le mélange est trop froid, et versez sur la pulpe restante à travers un chinois et en fouettant vigoureusement.

Le cadre de compote de fruits rouges

Posez une feuille de biscuit Joconde non taillée sur une plaque, recouvrez-la d'un cadre de 39 x 59 cm et de 2 cm de hauteur ; imbibez-la de 100 g de sirop de menthe fraîche. Coulez le mélange ci-dessus. Recouvrez d'une seconde feuille de biscuit Joconde taillée que vous imbibez de la même façon et glissez au congélateur pour 1 heure avant de retirer le cadre et stockez au congélateur.

La crème à la menthe

- 35 g de gélatine en feuilles
- 175 g d'eau
- 400 g de sucre semoule
- 50 g de feuilles de menthe fraîche
- 200 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sirop de menthe fraîche maison
- 1,3 kg de crème liquide (32% MG)

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide.

Portez à ébullition l'eau et le sucre. Ajoutez la menthe fraîche hachée, puis infusez 15 à 20 minutes sans couvrir ; retirez la menthe pour la hacher finement au mixeur.

Mélangez sirop et jaunes ; pochez au bain-marie jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir, versez alors dans la cuve du batteur pour fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Faites monter la crème dans la cuve du robot munie du fouet.

Égouttez la gélatine, faites fondre celle-ci au bain-marie, prélevez un peu de la préparation, mélangez en fouettant, ajoutez la menthe de l'infusion hachée très finement, ainsi que le sirop de menthe. Versez la préparation refroidie à température ambiante en fouettant énergiquement ; incorporez la crème, mélangez délicatement ; utilisez immédiatement.

Le cadre de mousse à la menthe et de coulis de fruits rouges

Préparez des plaques recouvertes de tapis silicones et de cadres de 36 x 56 cm. Garnissez aussitôt de 1,1 kg de mousse, déposez par-dessus le cadre de compote de fruits rouges, recouvrez de 1,1 kg de mousse, lissez et glissez au congélateur pour 30 minutes avant de retirer le cadre et de stocker. Détaillez en trois parties dans la longueur, filmez au contact et stockez au congélateur.

Montage

POUR LES ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX : détaillez trois parties égales dans la plaque de feuilletage caramélisée, dans la compote et dans la crème. Déposez cette bande de mousse menthe et compote de fruits rouges encore congelée entre deux bandes de pâte feuilletée caramélisée. Laissez au réfrigérateur pour une heure.

Inca

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

- biscuit dacquoise aux noisettes
  biscuit Joconde
- plaques de chocolat noir à la fleur de sel
- cubes de pamplemousse confit
- crème au beurre
- crème onctueuse au chocolat
- compote d'avocat à la banane
- copeaux de chocolat ivoire
- copeaux de chocolat noir
- appareil à pulvériser ivoire

Les noisettes grillées et concassées

- 60 g de noisettes du Piémont

Versez les noisettes sur une plaque en les étalant bien, et faites les griller au four à 165-170°C pendant 15 minutes. Pelez-les encore tièdes dans un tamis à gros trous. Refroidies, réservez-les dans une boîte à fermeture hermétique.

Le biscuit dacquoise aux noisettes

POUR LES ENTREMETS :

- 135 g de noisettes en poudre
- 150 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- 100 g de noisettes grillées et concassées

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 95 g de noisettes en poudre
- 105 g de sucre glace
- 105 g de blancs d'œufs
- 35 g de sucre semoule
- 70 g de noisettes grillées et concassées

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre de noisette. Montez les blancs d'œufs en ajoutant le sucre semoule en trois fois, jusqu'à ce que vous obteniez une meringue souple.

À la main, ajoutez le mélange sucre glace-poudre de noisette, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule.

Dressage et cuisson

POUR LES ENTREMETS : dressez à l'aide d'un chablon de 13 cm de diamètre, 1,5 cm plus petit que l'entremets, préalablement trempé dans l'eau. Lissez à la palette et saupoudrez généreusement de noisettes grillées et concassées. Faites cuire au four ventilé pendant 25 à 30 minutes, à 170°C, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt de par la concentration de buée dans le four. Une fois cuite, elle doit être à la fois résistante et moelleuse. Stockez au congélateur.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : dressez à la poche, avec une douille, des disques de 6 cm de diamètre, parsemez généreusement de noisettes grillées et concassées. Faites cuire à 170°C au four ventilé pendant 16 minutes, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt de par la concentration de buée dans le four. Une fois cuite, elle doit être à la fois résistante et moelleuse. Stockez au congélateur.

Finition et décoration

POUR LES PETITS GÂTEAUX : à l'aide d'un couteau-scie parez l'extrémité, détaillez des petits gâteaux individuels de 4cm de largeur. Décorez d'une demi-fraise nappée, d'une framboise et d'une feuille de menthe.

POUR LES ENTREMETS : Coupez la bande en 3 parties égales, vous obtiendrez 3 gâteaux de 3/4 personnes. Entourez d'une bande plastique pour le protéger du dessèchement. Décorez de demi-fraises nappées, de framboises et de feuilles de menthe.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

Consommez le jour même de la fabrication.

Boissons conseillées

Muscat d'Alsace, vouvray pétillant

Les feuilles de chocolat noir à la fleur de sel

- 320 g de chocolat Guanaja 70 % de cacao (Valrhona)
- 6 g de fleur de sel

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins issus du tamisage.

Tempérez le chocolat. Étalez, sur une feuille de plastique de 40 x 60 cm, 320 g de chocolat tempéré.

Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures.

Détaillez des disques de taille inférieure à celles des entremets (14 cm pour des entremets de 15 cm de diamètre). Utilisez les chutes grossièrement broyées pour le montage des petits gâteaux.

Le biscuit Joconde en bandes

- 110 g d'amandes en poudre
- 90 g de sucre glace
- 10 g de sucre inverti
- 150 g d'œufs
- 95 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 15 g de sucre semoule
- 30 g de farine de tradition française
- 20 g de beurre de La Viette

Dans la cuve d'un batteur, réunissez la poudre d'amande, le sucre inverti et le sucre glace. Versez la moitié des œufs et faites monter au fouet pendant 8 minutes. Ajoutez en deux fois le reste des œufs et montez pendant 10 à 12 minutes. Versez un peu de ce mélange dans le beurre et fouettez. Montez les blancs avec le sucre semoule et versez-les sur la première préparation. Versez la farine en pluie et mélangez délicatement avant d'incorporer le beurre.

Posez un cadre de 2 mm d'épaisseur sur un tapis siliconé.

À l'aide d'une palette coudée, étalez 530 g de pâte. Faites cuire à 230°C, pendant 7 à 8 minutes. Retournez sur une feuille de papier sulfurisé et décollez le tapis ; laissez refroidir.

Détaillez dans les feuilles de biscuit Joconde des bandes de 3,5 cm de largeur.

Les cubes de pamplemousse confit

- 1 pamplemousse rose
- 250 g d'eau
- 125 g de sucre
- 12 g de jus de citron
- 1/2 g d'étoile de badiane
- 1/2 gousse de vanille
- 1/2 g de poivre de Sarawak du moulin

Coupez la peau du pamplemousse en gardant environ 1 à 1,5 cm de chair. Faites blanchir ces peaux dans trois eaux successives de façon à retirer l'amertume. Faites bouillir les ingrédients pour obtenir un sirop, plongez les peaux de pamplemousses et laissez confire à couvert, à petit bouillon, pendant 1 h 15 à 1 h 30. Retirez du feu et laisser macérer une nuit.

Découpez des cubes de 0,5 cm de côté, conservez-les dans le sirop et congelez. Lors de l'utilisation, prévoyez de les faire égoutter la veille.

La meringue italienne

- 250 g de sucre semoule + 15 g pour monter les blancs
- 75 g d'eau
- 125 g de blancs d'œufs frais

Dans une casserole en inox, faites cuire l'eau et les 250 g de sucre à 121°C. Lorsque le mélange atteint 115°C, faites monter les blancs au « bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, avec les 15 g de sucre. Enclenchez le batteur à vitesse moyenne et versez le sucre cuit en filet sur les blancs montés. Laissez refroidir à la même vitesse.

NB : Une fois froide, il est préférable de laisser tourner la meringue à petite vitesse, plutôt que de la laisser figer, le résultat et la tenue n'en seront que meilleurs.

La crème au beurre

- 90 g de lait frais entier
- 70 g de jaunes d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 375 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 175 g de meringue italienne

Faites bouillir le lait, battez les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment, versez le lait sur ce mélange en fouettant et faites cuire jusqu'à épaississement comme une crème anglaise. Refroidissez au batteur à grande vitesse. Au batteur, avec un fouet, faites foisonner le beurre, ajoutez la crème anglaise. Mélangez avant d'incorporer la meringue italienne à la main. Conditionnez et stockez au réfrigérateur à + 4°C.

NB : attention, la crème anglaise attache facilement au fond de la casserole en cours de cuisson.

Le chemisage de crème au beurre

■ - QS de crème au beurre

Ramollissez la crème au beurre au four à micro-ondes, lissez-la au fouet.

POUR LES ENTREMETS : recouvrez des feuilles de papier plastique d'une fine couche de crème au beurre, posez-y les cercles de 4 cm de hauteur et réservez au réfrigérateur en vue du montage.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : gardez au réfrigérateur des moules en forme de dômes de 7 cm de diamètre. Chemisez-les d'une fine couche de crème au beurre à l'aide d'un pinceau. Réservez au congélateur en vue du montage.

La chair d'avocat au citron

POUR LES ENTREMETS :

- 350 g de chair d'avocat
- 80 g de jus de citron

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 225 g de chair d'avocat
- 52 g de jus de citron

Utilisez des avocats bien mûrs. Tranchez-les en deux ; à l'aide d'une cuillère videz-les de leur chair. Mélangez au plus vite avec le jus de citron pour éviter toute oxydation et obtenir une compote d'avocat d'une belle couleur. NB : anticipez en achetant les avocats au moins une semaine à l'avance et en les laissant mûrir à température ambiante. Pour le goût il est fondamental qu'ils soient bien mûrs.

La compote d'avocat et de banane

POUR LES ENTREMETS :

- 13 g de gélatine en feuilles
- 420 g de chair d'avocat au citron
- 310 g de purée de banane
- 80 g de sucre semoule
- 95 g de jus d'orange frais
- 0,7 g de zeste de citron vert
- 9 gouttes de Tabasco
- 0,7 g de poivre blanc moulu
- 345 g de crème liquide (32 % MG)

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 8,5 g de gélatine en feuilles
- 270 g de chair d'avocat au citron
- 200 g de purée de banane
- 50 g de sucre semoule
- 60 g de jus d'orange frais
- 0,5 g de zeste de citron vert
- 6 gouttes de Tabasco
- 0,5 g de poivre blanc moulu
- 220 g de crème liquide (32 % MG)

Faites monter la crème de manière à ce qu'elle ne soit pas trop ferme. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mixez ensemble tous les ingrédients. Faites fondre la gélatine au bain-marie ou au four micro-onde ; versez-y un tiers de la purée et mélangez énergiquement, puis le reste de purée et la crème montée en mélangeant délicatement. Utilisez aussitôt.

La crème onctueuse au chocolat

POUR LES ENTREMETS :

- 2,5 g de gélatine en feuilles
- 75 g de couverture Manjari 64 0/ (Valrhona)
- 55 g de sucre semoule
- 52 g de jaunes d'œufs
- 110 g de crème liquide (32 % MG)
- 110 g de lait frais entier

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 3,5 g de gélatine en feuilles
- 95 g de couverture Manjari 64 0/ (Valrhona)
- 68 g de sucre semoule
- 66 g de jaunes d'œufs
- 136 g de crème liquide (32 % MG)
- 136 g de lait frais entier

Faites tremper la gélatine dans de l'eau bien froide et laissez fondre grossièrement la couverture Manjari au bain-marie. Mélangez le sucre semoule et les jaunes, faites bouillir la crème et le lait puis versez une partie du liquide sur le premier mélange en continuant de fouetter. Réunissez tout dans la casserole et faites cuire comme une crème anglaise. Une fois la température de 85°C atteinte, laissez refroidir 4 à 5 minutes en continuant de mélanger, avant d'ajouter la gélatine lavée et égouttée. Passez la crème anglaise au chinois étamine et versez-la en trois étapes sur le chocolat fondu. Effectuez le mélange avec un fouet, en commençant par le centre pour émulsionner la crème onctueuse au chocolat comme une ganache. A l'aide d'un mixer plongeant, mixez la crème onctueuse et laissez-la refroidir avant de l'utiliser.

Montage

POUR LES ENTREMETS : chemisez les cercles d'une bande de papier plastique et d'une bande de biscuit Joconde. Pour un entremets 3 à 4 personnes, garnissez le fond de 150 g de compote d'avocat à la banane, parsemez de 30 g de brisures de chocolat noir à la fleur de sel et à nouveau 150 g de compote d'avocat et de banane sur laquelle vous parsemez 15 g de cubes de pamplemousse confit parfaitement égouttés et recouvrez de 30 g de brisures de chocolat noir à la fleur de sel. Placez les entremets 30 minutes au congélateur avant de garnir avec 100 g de crème onctueuse au chocolat froide ; terminez avec le disque de biscuit dacquoise aux noisettes en appuyant légèrement pour niveler l'ensemble. Glissez au congélateur pour 1 heure avant de décercler. Pochez 5 larmes à la douille « Saint Honoré », en pêle-mêle sur le dessus du gâteau avec une crème au beurre bien souple. POUR LES PETITS GÂTEAUX : dans les dômes de 7 cm de diamètre, chemisés de crème au beurre, garnissez successivement de 25 g de compote d'avocat et de banane, 3 g de brisures de chocolat noir à la fleur de sel, 30 g de compote d'avocat et banane, 5 g de cubes de pamplemousse confit parfaitement égouttés, 3 g de brisures de chocolat noir à la fleur de sel ; passez les gâteaux 30 minutes au congélateur avant de garnir avec 25 g de crème onctueuse au chocolat froide. Terminez avec le disque de biscuit dacquoise en appuyant légèrement pour niveler l'ensemble. Stockez au congélateur 2 heures avant de démouler. Pochez une larme à la douille « Saint-Honoré » sur le sommet du dôme, avec une crème au beurre bien souple. Stockez au congélateur.

Les copeaux de chocolat noir

couverture Extra-Bitter à point (Valrhona) - bande de 40 x 4,5 cm découpée dans une feuille de papier plastique Recouvrez la bande de papier guitare d'une couche régulière de 20 g de couverture à point, laissez légèrement figer, tracez au couteau et en biais des lignes tous les 4 cm. Tournez la bande trois fois sur elle-même. Réservez à l'abri de l'humidité.

Les plaques de chocolat ivoire

- 250 g de couverture ivoire (Valrhona) par plaque
- plaques inox de 40 x 60 cm sans rebord

Chauffez votre couverture ivoire à 45-50°C et vos plaques inox à 55-60°C. Étalez 250 g de couverture par plaque à la palette ou au rouleau de peinture mousse. Faites refroidir rapidement au réfrigérateur ; dès que la couverture est figée, retournez les plaques face à face pour leur éviter de prendre l'humidité ambiante. Conservez au réfrigérateur sous film étirable. (Une plaque suffit pour l'entremets, il en faut deux pour les gâteaux individuels.)

Le mélange à pulvériser ivoire

- 300 g de couverture ivoire
- 200 g de beurre de cacao

Mélangez la couverture et le beurre de cacao pour les faire fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie. Filtrez au chinois étamine. Veillez à ce que la température n'excède pas 45°C. Versez dans le récipient du pistolet, prêt à pulvériser.

Finition

QS d'appareil ivoire à pulvériser
- copeaux de chocolat blanc
- copeaux de chocolat noir

Tempérez l'appareil à pulvériser à 45°C, versez dans le récipient du pistolet et pulvérisez sur l'entremets ou les petits gâteaux sortis du congélateur pour obtenir un beau « velours » bien fin. Déposez les petits gâteaux sur assiette or et les entremets sur disques or d'un diamètre supérieur de deux cm. Pour réaliser les copeaux de chocolat, laissez revenir les plaques de chocolat à température ambiante pendant 20 à 30 minutes (température idéale comprise entre 20 et 22°C).
Tracez des bandes de 6 cm de largeur, puis, à l'aide d'un triangle (ceux utilisés pour enduire), détachez les bandes de chocolat ivoire que vous appliquez directement sur le petit gâteau en pinçant-plissant la partie de la feuille de chocolat dépassant de l'entremets et du petit gâteau. Déposez un copeau de chocolat noir par petit gâteau et trois pour l'entremets.

Conseil de consommation

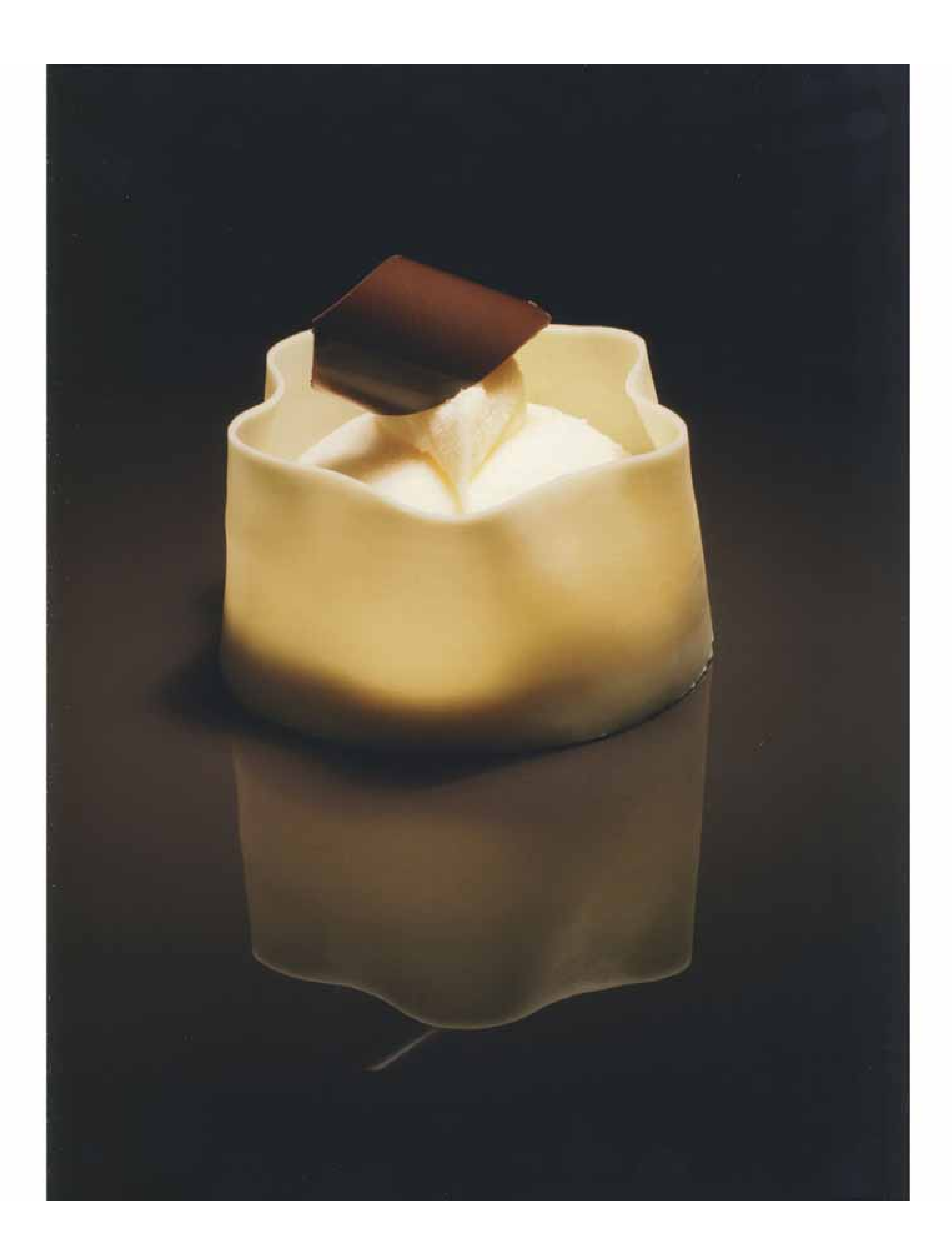
Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

2 jours.

Boissons conseillées

Eaux, thés verts, PX pedro-ximenez



Satine

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

- pâte sucrée
- biscuit à la cuillère
- cheesecake moelleux au fruit de la passion
- marmelade d'orange
- crème légère au cream cheese
- nappage exotique
- couverture ivoire à la fleur de sel

La pâte sucrée

- 150 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 30 g de poudre d'amande
- 95 g de sucre glace
- QS g de vanille en poudre
- 60 g d'œufs
- 1 g de fleur de sel de Guérande
- 250 g de farine ordinaire type 55

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Gardez au réfrigérateur.

Abaissez la pâte à 0,4 cm et détaillez des bandes de 40 x 10 cm de largeur environ. Mettez-les sur plaques recouvertes de papier sulfurisé. Faites-les cuire au four à 170°C. Elles doivent être bien cuites de part en part et d'une belle couleur brun-doré. Laissez refroidir.

La pâte sucrée cuite et beurrée

ENTREMETS :

- 300 g de pâte sucrée cuite
- 150 g de beurre de La Viette

PETITS GÂTEAUX :

- 400 g de pâte sucrée cuite
- 200 g de beurre de La Viette

Malaxez le beurre en pommade. Broyez la pâte sucrée cuite au mixeur, de manière à la réduire en poudre. Versez-la dans la cuve du batteur ; mélangez à la feuille pour incorporer le beurre pommade.

Abaissez immédiatement à 1,5 cm d'épaisseur la pâte sucrée cuite et beurrée. Détaillez un rectangle de 40 cm sur 30 (d'un poids d'environ 600 g) et 4 disques avec les cercles de 15 cm de diamètre (environ 90 g). Plaquez-les avec les cadres et les cercles sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé. Remettez-les au réfrigérateur jusqu'à ce que la pâte refroidisse et redevienne ferme. Faites les cuire alors au four, à 170°C, pendant 18 à 22 minutes suivant la taille. Laissez refroidir.

Les disques de biscuit à la cuillère

- 25 g de farine type 45
- 25 g de fécule de pomme de terre
- 73 g de blancs d'œufs
- 1 g de poudre de blancs d'œufs
- 45 g de sucre semoule
- 40 g de jaunes d'œufs
- 4 g de sucre inverti

Tamisez la farine et la fécule. Fouettez les blancs avec la poudre de blanc d'œuf et le sucre, jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Versez les jaunes avec le sucre inverti dans les blancs, laissez tourner encore quelques secondes. Incorporez la farine et la fécule en soulevant la préparation avec une spatule. ENTREMETS : à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 8, dressez 4 disques de biscuit de 14 cm de diamètre sur du papier sulfurisé. Glissez au four à 230-240°C pendant 4 minutes. Retirez du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier du biscuit. Stockez sous film étirable au congélateur.

PETITS GÂTEAUX : étalez 210 g de biscuit cuillère sur un tapis siliconé puis posez un cadre de 30 cm sur 40. Retirez-le après avoir égalisé le biscuit. Glissez au four à 230-240°C pendant 5 minutes. Retirez du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier du biscuit. Stockez sous film étirable au congélateur.

L'appareil à cheesecake

ENTREMETS :

- 627 g de cream cheese (marque Philadelphia)
- 185 g de sucre semoule
- 30 g de farine ordinaire type 55
- 148 g d'œufs
- 22 g de jaunes d'œufs
- 45 g de crème liquide

PETITS GÂTEAUX :

- 1 056 g de cream cheese (marque Philadelphia)
- 310 g de sucre semoule
- 50 g de farine ordinaire type 55
- 250 g d'œufs
- 38 g de jaunes d'œufs
- 75 g de crème liquide

Avec la feuille du batteur, à petite vitesse, mélangez le cream cheese avec le sucre et la farine ; ajoutez les jaunes et les œufs juste battus, puis la crème liquide.

La crème légère au cream cheese

ENTREMETS :

- 6,5 g de gélatine en feuilles
- 27 g d'eau
- 86 g de sucre semoule
- 48 g de jaunes d'œufs
- 252 g de Philadelphia ou cream cheese
- 16 g de sucre glace
- 315 g de crème fleurette battue

PETITS GÂTEAUX :

- 9 g de gélatine en feuilles
- 36 g d'eau
- 114 g de sucre semoule
- 63 g de jaunes d'œufs
- 336 g de Philadelphia ou cream cheese
- 21 g de sucre glace
- 420 g de crème fleurette battue

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Faites cuire l'eau et le sucre à 121°C. Versez-le sur les jaunes en fouettant à grande vitesse. Laissez refroidir à vitesse moyenne.

Faites fondre le fromage au bain-marie sans trop le chauffer, incorporez le sucre glace, ajoutez la gélatine égouttée avant d'incorporer le sabayon. Terminez en mélangeant à la crème battue.

Les tranches d'oranges pochées

- 650 g de tranches d'orange, soit environs 900 g d'oranges
- 1 kg d'eau
- 500 g de sucre semoule

Coupez les tranches d'oranges à la trancheuse à jambon. Déposez-les dans un bac en inox à une épaisseur maximale de 1,5 cm.

Faites bouillir l'eau et le sucre. Versez le sirop bouillant sur les oranges.

Couvrez d'un film étirable au contact et laissez macérer 24 heures.

Égouttez les tranches et jetez le sirop.

La marmelade d'orange

ENTREMETS :

- 325 g de tranches d'oranges pochées, égouttées
- 100 g de marmelade d'orange

PETITS GÂTEAUX :

- 425 g de tranches d'oranges pochées, égouttées
- 140 g de marmelade d'orange

Broyez les tranches d'orange pochées et égouttées. Mélangez-les à la marmelade jusqu'à rendre la préparation homogène.

Le nappage exotique

- 250 g d'eau
- le zeste de 1/4 d'orange
- le zeste de 1/4 de citron
- 1/4 de gousse de vanille Bourbon
- 100 g de sucre semoule
- 10 g de pectine NH
- 10 g de jus de citron
- 2 feuilles de menthe grossièrement hachées

Chauffez à 45°C l'eau, les zestes et la vanille. Ajoutez le sucre semoule et portez à ébullition durant 2 à 3 minutes. Retirez du feu, ajoutez le jus de citron et la menthe, laissez infuser 30 minutes avant de chinoiser toute la préparation. Stockez au frais.

Les plaques de chocolat ivoire à la fleur de sel

- 320 g de chocolat ivoire (Valrhona)
- 6 g de fleur de sel

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat. Étalez-le sur une feuille de plastique de 40 cm sur 60.

Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures. Ces plaques sont utilisées pour la mousse et le décor.

Montage

■ - 150 g de purée de fruit de la passion

ENTREMETS : sur le fond de pâte, posez un disque de biscuit cuillère imbibé, côté plaque, de purée de fruit de la passion pure (environ 35 g). Versez 250 g d'appareil à cheesecake, glissez dans un four à 90°C pour 1 heure. Laissez refroidir complètement. Garnissez de 175 g de crème au cream cheese et glissez les entremets au congélateur. Utilisez la marmelade d'orange comme dernier élément du montage, lissez-la sur toute la surface du cheesecake (environ 90 g par entremets). Surgelez 2 heures au moins, décerclez les entremets. Emballez sous film étirable.

PETITS GÂTEAUX : sur le fond de pâte, posez un cadre de biscuit cuillère imbibé, côté plaque, de 150 g de purée de fruit de la passion pure. Versez l'appareil à cheesecake, à peine un peu plus que la mi-hauteur, 1,75 kg par cadre, et glissez dans un four à 90°C pour 1 heure 30 environ. Laissez refroidir complètement. Garnissez à 2 mm du bord du haut du cadre avec la crème au cream cheese soit 950 g, et mettez au congélateur. Lissez à ras avec de la marmelade d'orange pour recouvrir toute la surface, répartissez-la sur toute la surface du cheesecake, 500 g environ par cadre. Surgelez pour 2 heures au moins, retirez les cadres et découpez dans la longueur des bandes de 11 cm de largeur. Emballez sous film étirable.



Finition
Faites fondre le nappage exotique afin qu'il soit bien chaud et nappez-en les bandes ou les entremets à l'aide d'un pinceau.

POUR LES ENTREMETS : posez, de manière élégante, des morceaux de couverture ivoire à la fleur de sel tout autour des entremets.

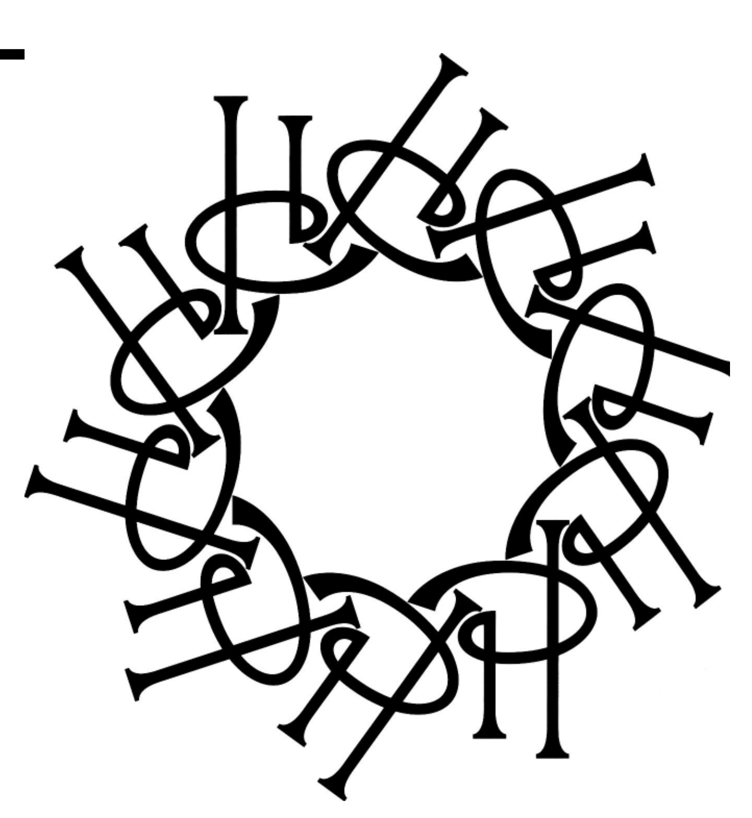
POUR LES PETITS GÂTEAUX : détaillez les bandes en 12 parts triangulaires. Fixez un morceau de couverture ivoire à la fleur de sel sur l'arrière de chaque part.

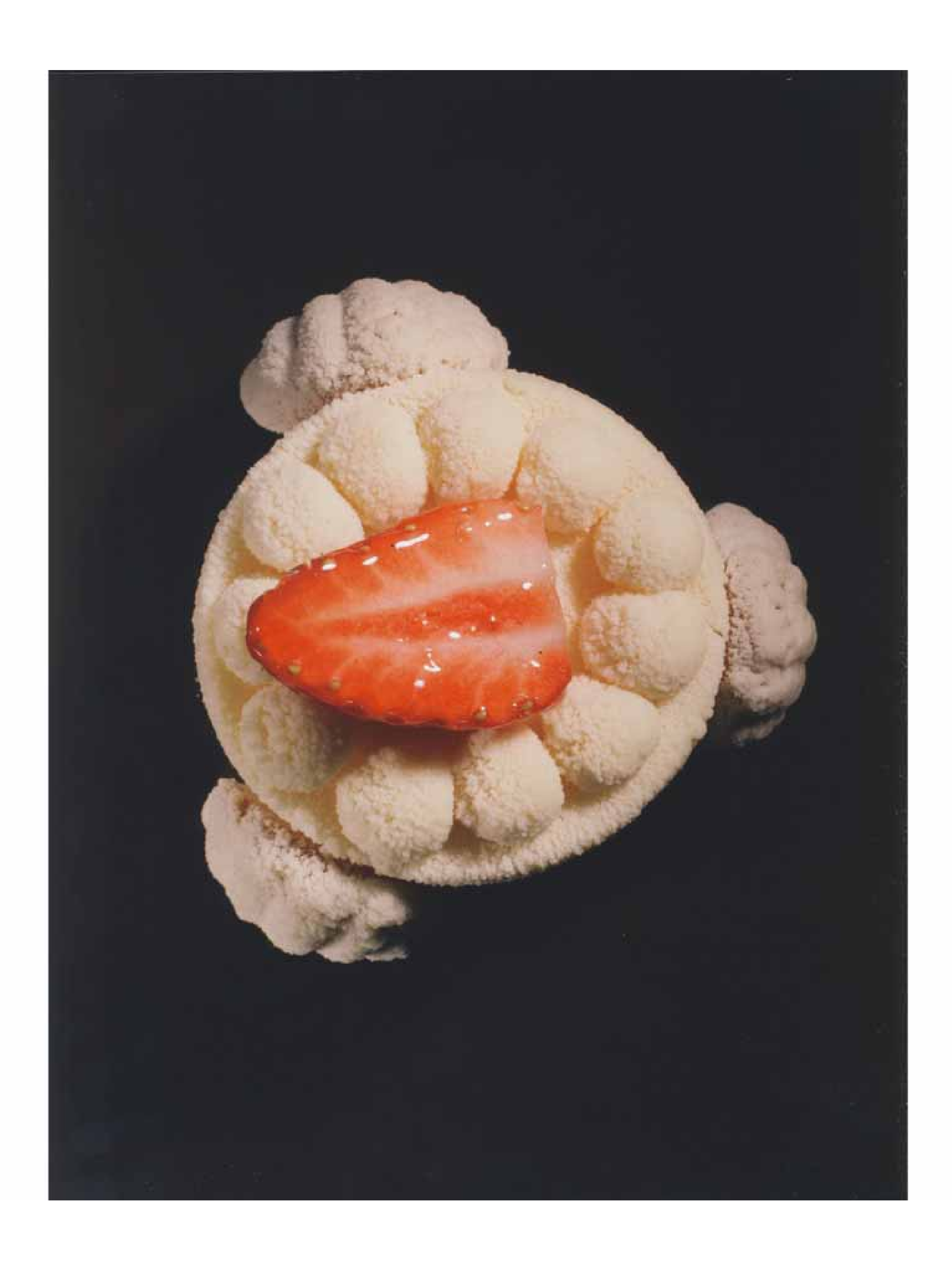
Conseil de consommation
Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation 2 jours.

Boissons conseillées
Muscat d'Alsace, vouvray pétillant, champagne rosé dry Duval-Leroy cuvée PH, vin cuit de Provence.

Notes, conseils et astuces
C'est le goût fruité qui vient en premier dans ce cheesecake totalement réinventé. Puis viennent la texture, le moelleux et l'onctuosité, qui nous transportent dans une autre dimension





Bayadère

Pour 4 entremets de 3/4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

- pâte à sablé breton au beurre demi-sel
- biscuit au citron vert imbibé au jus de fruit de la passion
- compote de rhubarbe
- mousse au chocolat blanc et zestes de citron vert
- madeleines
- fraises entières

Le sablé breton au beurre demi-sel

- 400 g de beurre de La Viette demi-sel
- 150 g de beurre de La Viette doux
- 180 g de sucre glace
- 3 g de fleur de sel
- 20 g de jaune d'œuf cuit dur
- 500 g de farine type 55
- 100 g de fécule de pomme de terre

Faites tempérer les beurres. Mélangez les ingrédients dans l'ordre, au batteur, avec le crochet, en donnant le minimum de corps à la pâte. Réservez 1 heure au frais.

Étalez des abaisses de pâte à sablé breton.

POUR LES ENTREMETS : détaillez des disques de pâte à sablé breton de 14 cm de diamètre. Placez ces disques dans des cercles de même taille et réservez au frais.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : détaillez des disques de 5,5 cm de diamètre. Placez ces disques dans les moules Flexipan de la même taille et réservez au frais.

Faites cuire au four ventilé, à 170°C, pendant 25 à 27 minutes pour les entremets et 22 minutes pour les petits gâteaux. Laissez refroidir avant de manipuler.

Le biscuit au citron vert

- 100 g de sucre semoule
- 4 g de zestes de citron vert, hachés très fin
- 30 g de farine type 55
- 30 g de fécule de mais (Maïzena)
- 100 g de jaunes d'œufs
- 25 g de jus de citron
- 150 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre semoule

Frottez le sucre semoule et les zestes de citron vert. Tamisez ensemble la farine et la fécule. Faites blanchir les jaunes, le sucre parfumé avec les zestes puis ajoutez le jus de citron. Montez les blancs et serrez-les en incorporant la deuxième pesée de sucre en trois fois. Mélangez délicatement les jaunes blanchis avec le sucre et les blancs montés en même temps que le mélange farine-fécule.

Garnissez un cadre 40 cm sur 30 avec 480 g de biscuit au citron vert. Glissez au four à 170°C pendant 28 à 30 minutes. Laissez refroidir.

Pour les entremets : détaillez des disques de 14 cm de diamètre et stockez.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : détaillez en disques de 5 cm de diamètre et stockez.

La compote de rhubarbe

- 2 kg de rhubarbe
- 200 g de sucre semoule
- 24 g de gélatine en feuilles
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de jus de citron
- 0,5 g de clous de girofle en poudre

La veille, coupez la rhubarbe en tronçons de 1,5 cm, faites-la macérer avec le sucre. Faites ramollir le gélatine dans de l'eau froide.

Le lendemain, égouttez-la et faites-la cuire pour la réduire en purée avec la seconde pesée de sucre semoule et le jus de citron jusqu'à l'obtention d'une compote un peu épaisse, assaisonnez avec le clou de girofle et ajoutez la gélatine préalablement égouttée.

POUR LES ENTREMETS : moulez 130 g de compote de rhubarbe en cercles de 14 cm de diamètre, congelez et stockez.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : garnissez un cadre acier inoxydable 40 cm sur 30 avec 1,3 kg de compote de rhubarbe. Faites congeler et détaillez des disques 5 cm de diamètre. Stockez au congélateur.

La crème pâtissière

■ - (recœtte de base page 560)

La crème au beurre

■ - (recette de base page 560)

La mousse au chocolat blanc et au zeste de citron vert

- 8 g de gélatine en feuilles
- 395 g de crème pâtissière
- 520 g de couverture ivoire
- 10 g de zeste de citron vert haché très fin
- 1,280 kg de crème liquide montée

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide, égouttez-la, rincez-la et faites-la fondre au bain-marie. Incorporez un tiers de la crème pâtissière en fouettant, puis le restant de la crème avec le zeste et enfin la couverture ivoire fondue à 45°C. Cette préparation ne doit pas excéder 35°C. Incorporez délicatement la crème fouettée. Utilisez immédiatement pour le montage.

Montage

■ - QS de jus de fruit de la passion pur

Imbibez le biscuit au citron vert de jus de fruit de la passion.

POUR LES ENTREMETS : posez les cercles d'une hauteur de 4 cm et de 15 cm de diamètre sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé et glissez-les au congélateur. À l'aide d'une palette, chemisez les cercles avec la crème au beurre colorée, très souple, avant de les remettre au congélateur. Dans le fond, déposez le disque de pâte sablé, garnissez avec un peu de mousse chocolat, posez le disque de compote de rhubarbe ; recouvrez avec le biscuit imbibé au jus de la passion pur. Garnissez de mousse chocolat blanc et lissez à ras puis congelez pour 1 heure. Relissez avec la crème au beurre bien souple ; sur le pourtour, à 0,5 cm du bord, dressez des boules de crème à la douille n° 8. Remettez pendant 2 heures au congélateur.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : posez les cercles d'une hauteur de 4 cm et de 5,5 cm de diamètre sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé. Dans le fond, déposez le disque de pâte sablé, garnissez avec un peu de mousse chocolat, posez le disque de compote de rhubarbe ; recouvrez avec le biscuit imbibé au jus de la passion pur. Garnissez de mousse chocolat blanc et lissez à ras puis congelez pour 1 heure. Relissez avec la crème au beurre bien souple ; sur le pourtour à 0,5 cm du bord, dressez des boules de crème à la douille n° 8. Remettez pendant 2 heures au congélateur.

Les madeleines

- 250 g de farine type 55
- 8 g de poudre à lever
- 3 g de zeste de citron râpé
- 275 g de sucre semoule
- 12 g de sucre inverti
- 250 g d'œufs
- 250 g d'huile de beurre Tamisez ensemble la farine et la poudre à lever. Zestez le citron très finement, ajoutez le sucre, le sucre inverti et les œufs. Incorporez délicatement la farine et l'huile de beurre à la fin. Réservez au réfrigérateur. Garnissez des moules à madeleines en silicone de petite taille. Faites cuire au four ventilé préchauffé à 210°C, pendant 5 à 7 minutes. Démoulez les madeleines et laissez-les refroidir sur une grille.

Le mélange à pulvériser ivoire

- 300 g de couverture ivoire
- 200 g de beurre de cacao

Mélangez les ingrédients pour les faire fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie. Filtrez au chinois étamine. Veillez à ce que la température n'excède pas 45°C. Versez dans le récipient du pistolet, prêt à faire feu.

Finition

POUR LES ENTREMETS : décerclez à l'aide d'un pistolet thermique en prenant soin de garder les arêtes impeccables, fixez des madeleines autour de l'entremets avec de le crème au beurre bien souple. Posez-les sur une grille pour les pulvériser en faisant tourner cette grille de manière à recouvrir l'entremets sur toute la surface et les bords.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : décerclez à l'aide d'un pistolet thermique en prenant soin de garder les arêtes impeccables, fixez trois madeleines autour du petit gâteau avec de le crème au beurre bien souple. Déposez-les espacés sur une grille et placez au congélateur pour une heure. Préparez le pistolet et pulvérisez en faisant tourner cette grille de manière à les recouvrir partout.

Décoration

■ - QS de fraises fraîches

Faites fondre le nappage exotique (voir recette page 565) à 45°C. Taillez des fraises en deux et nappez-les.

POUR LES ENTREMETS : décorez de demi-fraises nappées et posées à cheval sur les boules de crème au beurre, la pointe dirigée vers l'extérieur.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : déposez trois demi-fraises à cheval sur les boules de crème au beurre, la pointe dirigée vers l'extérieur.

Conservation

3 jours.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Gewürztraminer vendanges tardives, champagne demi-sec

Carré Blanc

Pour 4 entremets de 3 à 4 personnes ou 16 petits gâteaux

Composition

- biscuit moelleux aux éclats d'amandes
- marmelade de poires et d'airelles à la cannelle
- crème de mascarpone au sirop d'érable
- poires fraîches
- carrés de couverture ivoire

Les disques et les carrés de biscuit moelleux aux éclats d'amandes

POUR LES ENTREMETS :

- 190 g d'amandes entières mondées
- 35 g de noisettes entières mondées
- 35 g de pistaches entières et mondées
- 110 g de sucre glace
- 60 g de farine type 55
- 290 g de blancs d'œufs
- 120 g de cassonade brune
- 65 g de sucre semoule

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 160 g d'amandes entières mondées
- 30 g de noisettes entières mondées
- 30 g de pistaches entières et mondées
- 90 g de sucre glace
- 50 g de farine type 55
- 235 g de blancs d'œufs
- 100 g de cassonade brune
- 55 g de sucre semoule

Mélangez et mixez grossièrement les fruits secs puis ajoutez le sucre glace et la farine. Montez les blancs et meringuez-les avec la cassonade et le sucre semoule. Versez et incorporez délicatement le premier mélange.

POUR LES ENTREMETS : confectionnez des feuilles de 850 g dans des cadres de 40 x 60 cm. Faites cuire à 200°C pendant 15 minutes environ. Laissez refroidir. Taillez des carrés de 14 cm de côté.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : confectionnez des feuilles de 700 g dans des cadres de 40 x 30 cm. Faites cuire à 200°C pendant 18 minutes environ. Laissez refroidir. À l'aide d'un emporte-pièce affûté, détaillez des disques de 6,5 cm de diamètre, bien nets.

La marmelade de poires et d'airelles à la cannelle

Pour les entremets :

- 295 g d'airelles congelées
- 340 g de poires bien mûres
- 70 g d'abricots moelleux
- 135 g de raisins secs de Corinthe
- 100 g de jus d'orange
- 140 g de sucre semoule
- 1,5 g de cannelle en poudre
- 15 g de Grand Marnier ou de Cointreau
- 8 g de gélatine

POUR LES PETITS GÂTEAUX :

- 110 g d'airelles congelées
- 125 g de poires bien mûres
- 25 g d'abricots moelleux
- 50 g de raisins secs de Corinthe
- 40 g de jus d'orange
- 50 g de sucre semoule
- 0,5 g de cannelle en poudre
- 6 g de Grand Marnier ou de Cointreau
- 3 g de gélatine

Pelez, épépinez les poires, et coupez-les en cubes ; coupez également les abricots en cubes.

Dans une casserole, réunissez tous les ingrédients sauf la liqueur, portez à ébullition et laissez cuire 6 minutes à feu moyen sans oublier de remuer avec une cuillère en bois.

Ajoutez la liqueur et prolongez la cuisson de 3 à 4 minutes. Retirez du feu et versez dans un saladier ; laissez refroidir.

Les disques et les carrés de marmelade de poires et d'airelles

POUR LES ENTREMETS : moulez la marmelade dans un cadre de 40 x 30 cm.

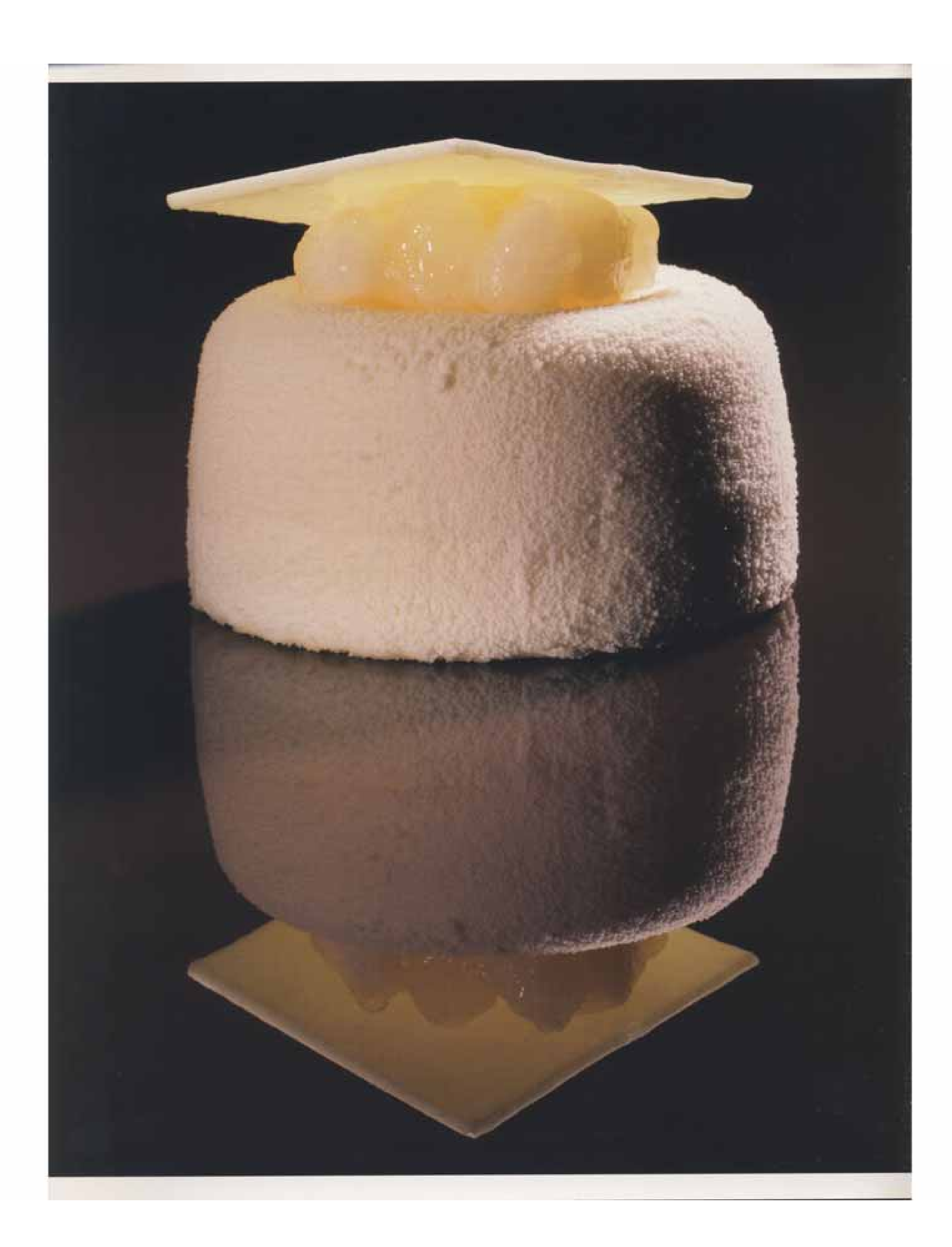
Faites durcir au congélateur et démoulez dès que possible ; à l'aide d'un couteau de tour, taillez des carrés de 13 cm de côté, enveloppez-les de film étirable et stockez sur plaque.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : moulez la marmelade dans les moules en silicone à tartelettes petits-fours (22 g par moule). Faites durcir au congélateur et démoulez ; enveloppez de film étirable et stockez sur plaque.

La réduction de sirop d'érable

■ – 900 g de sirop d'érable

Versez le sirop dans un grand récipient, portez-le à ébullition et laissez réduire jusqu'à obtenir 560 g. Laissez refroidir.



La crème de mascarpone au sirop d'érable

- 15 g de gélatine en feuilles
- 860 g de crème liquide
- 555 g de réduction de sirop d'érable
- 245 g de jaunes d'œufs
- 1,230 kg de mascarpone

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide. Egouttez.

Portez à ébullition la crème et le sirop puis ajoutez les jaunes ; faites cuire comme une crème anglaise, incorporez la gélatine et laissez refroidir jusqu'à 45°C avant d'incorporer le mascarpone. Moulez aussitôt.

Montage

POUR LES ENTREMETS : montage à l'envers ; découpez un carré de feuille de plastique de 16 cm de côté, placez des cadres carrés de 14 cm de côté et 4 cm de hauteur au congélateur. Chemisez les cadres et les carrés de Rhodoïd d'une fine couche de crème au beurre souple et lisse, presque liquide. Dans le fond, posez un carré de biscuit, garnissez à mi-hauteur de crème, puis posez un carré de marmelade ; garnissez à 5 mm sous le bord du cercle avant de poser le dernier biscuit, retourné côté plaque vers le haut, appuyez et mettez au congélateur. Décadrez à l'aide d'un pistolet thermique (ou avec un chalumeau) en prenant soin de garder les arêtes impeccables. Remettez au congélateur.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : utilisez des moules à baba en silicone de 7 cm. Garnissez-les de crème de mascarpone à mi-hauteur, de manière à recouvrir le renfoncement qui caractérise les moules à baba. Posez le disque de compote ; garnissez à ras à l'aide d'une poche puis posez le disque de biscuit en appuyant légèrement. À l'aide d'une palette, remontez la mousse qui déborde du moule, contre le biscuit. Faites durcir au congélateur 2 heures au moins. Démoulez et stockez dans du film étirable.

Le mélange à pulvériser ivoire

- 600 g de couverture ivoire (Valrhona)
- 400 g de beurre de cacao

Faites fondre les ingrédients au micro-ondes ou au bain-marie et mélangez-les. Veillez à ce que la température n'excède pas 45°C. Filtrez au chinois étamine. Versez dans le récipient du pistolet, prêt à faire feu.

Les carrés de couverture ivoire

- 320 g de couverture ivoire à point (Valrhona)
- 12 g de fleur de sel tamisée

Mélangez la fleur de sel tamisée avec la couverture tempérée. Étalez 320 g de couverture par feuille de plastique de 40 x 60 cm.

POUR LES ENTREMETS : dès que la couverture commence à cristalliser, détaillez des carrés de 12 cm de côté à l'aide d'un cutter.

Pour les petits gâteaux : dès que la couverture commence à cristalliser, détaillez des carrés de 5 cm de côté à l'aide du rouleau découpoir ou d'un cutter. Faites refroidir entre deux plaques. Stockez une nuit au réfrigérateur avant de décoller les feuilles de Rhodoïd.

Finition

POUR LES ENTREMETS : posez-les sur une grille pour les pulvériser en faisant tourner cette grille de manière à recouvrir l'entremets sur toute la surface et les bords. Mettez-les sur un carton doré de 16 cm de côté.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : posez-les sur une grille pour les pulvériser en faisant tourner cette grille de manière à bien les recouvrir. Remettez les gâteaux au congélateur. Posez-les sur une assiette dorée plissée préalablement aplatie avec la paume de la main.

Décor

- 3 poires fraîches mûres à point
- 10 g de jus de citron
- nappage exotique (voir page 565)

Épluchez les fruits et coupez-les en cubes de 4 mm de côté ; mettez-les dans un cul-de-poule et citronnez-les.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : posez les cubes de poire égouttés dans la cavité du petit gâteau (8 ou 9 morceaux), nappez-les et couvrez-les d'un carré de couverture ivoire.

POUR LES ENTREMETS : posez la plaque de chocolat ivoire sur le dessus en prenant soin de la centrer.

Conservation

2 jours.

Conseils de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Thé Cérémonie ou Earl Grey, muscat du cap Corse, muscat d'Alsace.

Notes, conseils et astuces

Il existe différentes qualités de sirop d'érable déterminées par des grades. Pour faire son choix, il est préférable de prendre le plus marqué en goût. Le carré blanc signalait au téléspectateur d'antan les programmes au contenu osé, interdits aux enfants. Puisque la télévision a pulvérisé les limites de l'intime, c'est finalement en nous-mêmes qu'il reste encore des territoires à découvrir. Sur le plan gustatif, voici donc une aventure inédite ■

Aztec

Pour 4 entremets de 3/4 personnes ou 16 petits gâteaux

Composition

- nappage miroir au chocolat
- macaron au chocolat
- sablé au muesli
- biscuit au chocolat au beurre sans farine
- mousse sabayon au chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel
- compote d'oranges au vinaigre balsamique
- ganache masquage
- disque de sucre nacré

Le nappage miroir au chocolat -

410 g de lait concentré non sucré

- 100 g de glucose
- 480 g de sirop à 30°B
- 500 g de couverture Caraïbe (Valrhona)
- 500 g de pâte à glacer noire (Valrhona) Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B ; versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit et en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 250 g de poudre d'amandes
- 250 g de sucre glace

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amandes.

Les macarons au chocolat

- 100 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 500 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 93 g de blancs d'œufs frais
- 1 g de colorant carmin (dosage suivant puissance)
- 250 g de sucre semoule
- 62 g d'eau
- 93 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1 g de poudre de blancs d'œufs

Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais, la pâte de cacao fondue et le colorant. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre est à 108°C, faites monter les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs et le sucre. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs frais, pâte de cacao fondue et colorant) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez. Dressez les macarons chocolat sur un tapis siliconé à l'aide d'un chablon triangulaire (dimension : 8 x 8 x 11,2 cm).

Faites cuire au four à air ventilé à 165°C pendant 8 à 9 minutes, buée ouverte. À la sortie du four, débarrassez les macarons directement sur grille.

La pâte sablée au muesli

- 300 g de beurre de La Viette
- 225 g de farine de tradition française (type 55)
- 10 g de poudre à lever
- 165 g de cassonade brune
- 15 g de poudre de lait à 26 %
- 5 g de fleur de sel
- 40 g de miel d'acacia ou toutes-fleurs
- 110 g d'œufs
- 165 g de flacons d'avoine
- 150 g de raisins de Corinthe

La veille, mettez le beurre à tempérer. Tamisez la farine avec la poudre à lever. Mettez le beurre dans la cuve avec la feuille et rendez-le homogène ; incorporez un à un, la cassonade brune, la poudre de lait, le sel, le miel, les œufs, le mélange farine-poudre à lever, puis les flocons d'avoine et les raisins de Corinthe. Réservez au réfrigérateur, sur plaque, recouvert de film étirable. La pâte est plus souple qu'une pâte sablée normale.

POUR LES ENTREMETS : abaissez la pâte sablée muesli entre deux feuilles de plastique. Laissez bien refroidir et détaillez avec les cercles de tailles identiques à celles de l'entremets (15 cm). Réservez. Déposez les disques de sablé au muesli sur plaques dans les cercles de tailles identiques aux entremets (poids des disques : 135 g).

Glissez au four ventilé, préchauffé à 165°C, pendant 12 à 13 minutes. À la sortie du four, débarrassez sur grille et laissez refroidir.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : abaissez finement la pâte sablée muesli entre deux feuilles de plastique. Glissez au réfrigérateur pour 30 minutes. Détaillez avec un cadre de 30 cm sur 40 environ 600 g et déposez l'abaisse sur plaque recouverte de papier sulfurisé dans un cadre de taille identique. Glissez dans un four ventilé, préchauffé à 165°C, pour 8 à 9 minutes. Détaillez la pâte sablée au muesli dès la sortie du four, quand elle est encore chaude ; la coupe n'en sera que plus nette. Commencez par découper des bandes de 8 cm, puis dans ces bandes des carrés de 8 cm de côté, enfin détaillez ces carrés dans la diagonale pour obtenir des triangles. Stockez-les en boîtes hermétiques.

Le biscuit chocolat au beurre sans farine

- 125 g de beurre de La Viette
- 150 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 60 g de sucre glace
- 10 g de poudre de cacao
- 225 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 85 g de sucre semoule
- 70 de jaunes d'œufs
- 50 g d'œufs

Faites tempérer le beurre. Faites fondre la couverture Manjari à 40°C. Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et la poudre de cacao à la feuille au batteur et faites légèrement foisonner. Incorporez la couverture en trois étapes afin d'éviter de faire fondre le beurre.

Montez au fouet au batteur, d'une part les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule en deux étapes (ne les montez pas trop fermes), et d'autre part les jaunes d'œufs et les œufs que vous ajoutez à la Maryse dans le mélange beurre, sucre glace, cacao en poudre et couverture ; terminez en incorporant délicatement les blancs d'œufs pour ne pas faire retomber votre appareil. POUR LES ENTREMETS : dressez à la douille n° 9 des disques de taille inférieure à celles des entremets (14 cm pour des entremets de 15 cm). Faites cuire dans un four ventilé à 170°C pendant 25 minutes, débarrassez sur grille à la sortie du four. Le biscuit doit paraître sec. (Poids des disques : 65 g) POUR LES PETITS GÂTEAUX : étalez 450 g de biscuit chocolat sans farine dans un cadre 30 cm sur 40. Faites cuire dans un four ventilé à 170°C pendant 25 minutes ; débarrassez sur grille à la sortie du four.

La réduction de vinaigre balsamique

■ - 320 g de vinaigre balsamique (Da Rosa)

Dans une casserole, sur feu vif, faites réduire de moitié le vinaigre balsamique (pour obtenir 160 g). Laissez refroidir.

Les disques de compote d'orange au vinaigre balsamique

500 g d'eau

- 160 g de réduction de vinaigre balsamique
- 26 g de gélatine en feuilles
- 600 g de marmelade d'orange

Faites tiédir l'eau et le vinaigre balsamique puis ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide ; mélangez et incorporez la marmelade d'oranges. Laissez figer à température ambiante.

POUR LES ENTREMETS : lorsque la compote est en train de prendre, garnissez un disque de 13 cm de diamètre avec 165 g de compote d'oranges au vinaigre balsamique.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : lorsque la compote est en train de prendre, garnissez-en un cadre de 30 cm sur 40 posé sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé avec 620 g.

Les plaques de chocolat noir à la fleur de sel

- 320 g de chocolat Guanaja (Valrhona)
- 6 g de fleur de sel de Guérande tamisée

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat. Étalez-le sur une feuille plastique de 40 cm sur 60. Posez dessus une feuille de papier sulfurisé, une plaque bien plane et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures. Concassez grossièrement les plaques.

La mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolats à la fleur de sel

- 60 g d'eau
- 205 g de sucre semoule
- 135 g d'œufs
- 160 g de jaunes d'œufs
- 490 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 690 g de crème liquide (32 % MG) montée
- 80 g de débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel

Faites fondre la couverture à moins de 50°C. Faites cuire l'eau et le sucre à 128°C. Versez le sucre cuit sur les œufs et les jaunes puis faites refroidir à grande vitesse pendant 3 minutes, ensuite en vitesse moyenne jusqu'à total refroidissement.

Mettez un quart de la crème montée dans la couverture fondue, mélangez, ajoutez le restant de la crème, mélangez à nouveau puis incorporez le sabayon refroidi et les débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel ; mélangez délicatement. Utilisez aussitôt.

La ganache chocolat masquage

480 g de crème liquide (32 % MG)

- 30 g de poudre de cacao tamisée
- 480 g de couverture ganache (Valrhona)

Faites bouillir la crème et le cacao en poudre. Versez petit à petit sur la couverture hachée et lissez au mixeur. Stockez au réfrigérateur. Pour l'utiliser, ramollissez-la au four à micro-ondes ou au bain-marie ; il faut qu'elle soit bien souple pour lisser les cadres d'Aztec.



Montage

POUR LES ENTREMETS : montez successivement dans les cercles :

le biscuit au muesli,

la mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel,

le disque de compote d'orange au vinaigre balsamique,

la mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel,

le disque de biscuit chocolat sans farine,

la mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel.

Lissez le cercle à la palette, réservez 2 heures au réfrigérateur, puis, avec la mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel, lissez une seconde fois avant de congeler l'entremets. Une fois bien congelé, décerclez, enveloppez de film étirable et réservez au congélateur. POUR LES PETITS GÂTEAUX : Déposez sur une plaque une feuille de papier et un cadre de 40 cm sur 30.

Superposez successivement dans celui-ci :

340 g de mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel,

620 g de compote d'orange au vinaigre balsamique,

340 g de mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel, 1 feuille de biscuit chocolat sans farine,

340 g de mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel, la ganache masquage.

Laissez 2 heures au réfrigérateur avant de le congeler. Une fois bien congelé, recouvrez les cadres d'une fine couche de ganache masquage recto verso. Réservez au réfrigérateur 20 minutes et procédez à la découpe. Détaillez des bandes de 7 cm, puis dans ces bandes des carrés de 7 cm de côté. Détaillez enfin les carrés dans la diagonale pour obtenir la forme triangulaire désirée. Réservez au congélateur.

Le disque de sucre nacré (pour l'entremets)

- 500 g d'Isomalt tamisé
- 15 g de poudre Candurin Paprika

Faites chauffez l'Isomalt pour faire fondre toutes les grains, puis coulez-le sur un tapis siliconé. Laissez refroidir et mixez-le au robot-coupe ; passez au tamis. Réservez.

Mélangez l'Isomalt cuit et réduit en poudre avec la poudre Candurin paprika. Chablonnez sur un tapis siliconé des disques de 13 cm de diamètre sur au moins 2 mm d'épaisseur. Enfournez dans un four ventilé à 140°C jusqu'à ce que toutes les particules soient fondues. Défournez ; laissez refroidir et stockez en boîte à fermeture hermétique.

La ganache au chocolat amer

- 80 g de beurre de La Viette
- 360 g de couverture Fortissima (Pralus)
- 270 g de crème liquide UHT
- 45 g de sucre inverti

Laissez le beurre à température ambiante. Au bain-marie, faites fondre partiellement le chocolat (il peut subsister des morceaux) préalablement haché, sans trop le chauffer. Faites bouillir la crème avec le sucre inverti, mélangez au fouet pour la dissoudre.

Versez la moitié du liquide dans le chocolat fondu ; mélangez avec une spatule en bois en partant du centre et en élargissant le mouvement petit à petit. Incorporez la moitié du restant ; renouvelez l'opération. Versez et mélangez à nouveau. Lorsque la température du mélange est inférieure à 40°C, ajoutez le beurre, laissez-le fondre quelques instants et mélangez. Abaissez aussitôt la ganache lorsqu'elle atteint la température de 35°C. Préparez des règles ou des cadres de 6 mm de hauteur posés sur un papier sulfurisé en rouleau d'une largeur 40 cm. Versez la ganache sur toute la longueur, étalez-la en deux coups de palette et égalisez-la avec une règle pour terminer de l'étaler. Laissez cristalliser à une température de 16 à 18°C. Dès que la ganache est figée, passez un petit couteau d'office tout le long des règles en acier inoxydable ; taillez des plaques de 40 cm de largeur, juste à la taille du cadre de la guitare. Conservez les abaisses à cette même température pendant toute la durée de la cristallisation.

Découpez à la guitare munie d'un cadre avec des espacements de 21 mm. Stockez sous film au congélateur.

Finition et décoration

POUR LES ENTREMETS : Posez une grille acier inoxydable sur une plaque à rebord et disposez les entremets. Nappez-les, à la louche, de miroir chocolat à point ; égalisez avec la palette et tapotez la grille pour laisser s'écouler l'excédent. Posez les entremets sur carton or d'un diamètre 2 cm supérieur. Laissez entièrement décongeler 2 heures au minimum.

Déposez 5 cubes de ganache à 2,5 cm du bord et posez le disque de sucre. Faites fondre le nappage miroir chocolat à 45°C.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : saisissez les triangles Aztec et plantez la pointe d'un couteau dans le côté le plus long (celui qui servira de base). Trempez-les dans le nappage en glaçant uniquement les deux côtés de tailles identiques ; évitez au maximum de mettre du glaçage chocolat sur les deux faces. Déposez sur une grille acier inoxydable, elle-même disposée sur une plaque à rebord. Laissez décongeler 15 minutes et fixez sur une face le triangle de biscuit au muesli et sur l'autre le triangle de macaron chocolat.

Notes et conseils

Posez le disque de sucre nacré sur l'entremets complètement décongelé.

Conservation

3 jours.

Conseil de consommation

Sortez du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Boissons conseillées

Maury mas-amiel vintage, banyuls vintage, PX pedro-ximenez ■

PH3

C'est un concept de petit gâteau novateur : trois boules de chocolat blanc renfermant chacune une composition différente ; un jeu de textures et de goûts. PH3 est présenté dans un emballage en plastique thermoformé.

Pour 40 séries de 3 petits gâteaux

Composition

Demi sphères en chocolat blanc imprimées « PH3 »

- PH3-1-vert :
  compote de citron
  praliné feuilleté aux noisettes salées
- PH3-2-jaune :
  compote d'abricot
  praliné feuilleté pistache
- PH3-3-orange :
  caramel à la pomme Tatin
  praliné feuilleté noisette aux noisettes salées
- demi-sphères en chocolat blanc réalisées par PCB, avec impression, prêtes à garnir
- moules thermoformés
- chocolat blanc
- impression personnalisée

PH3-1

Les tranches de citron confites

- 250 g d'eau
- 125 g de sucre semoule
- 175 g de citrons

Préparez un sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre.

Coupez les citrons en tranches à 2 mm à la trancheuse à jambon, ou le plus finement possible avec une mandoline ou un couteau tranchant.

Déposez-les dans un candissoir sur une épaisseur maximale de 1,5 cm. Ajoutez le sirop bouillant et laissez macérer 24 heures Au bout de ce temps, égouttez les tranches et jetez le sirop.

La marmelade de citron

- 270 g de tranches de citron confites (voir ci-dessus)
- 2 g de feuilles de menthe fraîche
- 7 g de gélatine en feuilles
- 250 g de jus de citron
- 45 g de sucre semoule

Hachez finement les tranches de citron ; ciselez la menthe fraîche.

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes, puis égouttez-la.

Faites chauffer le jus de citron et le sucre jusqu'à dissolution de ce dernier ; ajoutez la gélatine ramollie et égouttée. Mélangez les tranches de citron hachées aux éléments liquides, puis ajoutez la menthe fraîche ciselée. Réservez.

La crème au citron

- 80 g d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- I g de zeste de citron à frotter avec le sucre pour en imprégner celui-ci
- 60 g de jus de citron frais
- 120 g de beurre de La Viette mou

Battez les œufs et le sucre semoule (imprégné du zeste de citron) avec le jus de citron. Faites pocher ce mélange au bain-marie en remuant par intermittences. Portez ce mélange à 83/84°C. Passez au chinois, puis refroidissez à 60°C au bain-marie, et ajoutez le beurre en lissant à l'aide d'un fouet. Mixez le tout au mixeur plongeant pendant 10 minutes de façon à obtenir une crème onctueuse à souhait. Laissez refroidir 24 heures avant utilisation.

La compote de citron

- 500 g de marmelade de citron (voir ci-dessus)
- 200 g de crème au citron bien froide

Mélangez les deux éléments. Moulez aussitôt.

Les noisettes salées

- 100 g de noisettes mondées
- 1 g de fleur de sel
- 1/2 g de sel fin
- 1/2 g de poivre noir de Sarawak fraîchement moulu
- 1 g de vinaigre blanc
- QS de blancs d'œufs frais légèrement battus

Mélangez tous les ingrédients, étalez-les sur des plaques en une seule couche de noisettes, et faites sécher au four à 160°C pendant 15 à 20 minutes.

Le praliné feuilleté aux noisettes salées

- 20 g de noisettes grillées et salées (voir ci-dessus)
- 100 g de praliné noisette 60-40
- 100 g de pâte de noisette
- 50 g de couverture Jivara Valrhona
- 100 g de pailleté feuilletine
- 20 g de beurre de La Viette mou

Concassez les noisettes salées. Faites fondre la couverture Jivara. Mélangez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus. Etalez le praliné au carré sur une épaisseur de 1,5 cm. Passez le tout au congélateur jusqu'à durcissement et coupez le praliné en cubes de 1,5 cm de côté. Stockez-les au congélateur.

PH 3-2
La compote d'abricot

10 g de gélatine en feuilles
- 550 g de purée d'abricot
- 110 g de jus de citron
- 8 gouttes de Tabasco

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide. Égouttez-la, puis faites-la fondre dans 100 g de purée d'abricot tempérée. Ajoutez le reste de purée d'abricot, le jus de citron et le Tabasco. Gardez au réfrigérateur.

Les pistaches salées

- 100 g de pistaches décortiquées, non mondées
- 1 g de fleur de sel
- 1/2 g de sel fin
- 1/2 g de poivre noir de Sarawak fraîchement moulu
- 1 g de vinaigre blanc
- QS de blancs d'œufs frais légèrement battus

Mélangez tous les ingrédients, étalez-les sur des plaques en une seule couche de pistaches, et faites sécher au four à 160°C pendant 15 à 20 minutes.

Concassez les pistaches salées. Faites tondre les deux couvertures. Mélangez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus. Etalez le praliné au carré sur une épaisseur de 1,5 cm, passez le tout au congélateur jusqu'à durcissement, retirez le cadre et coupez le praliné en cubes de 1,5 cm de côté. Stockez-les au congélateur.

Le praliné feuilleté pistaches-amandes

- 150 g de praliné amandes 60/40
- 25 g de pâte de pistache (Fugar)
- 25 g de pâte de pistache (Mane)
- 20 g de couverture Jivara Valrhona
- 20 g de couverture ivoire Valrhona
- 10 g de beurre de cacao
- 100 g de pailleté feuilletine
- 20 g de pistaches salées concassées
- 20 g de beurre de La Viette mou

PH 3-3
La purée de pommes maison

300g de pommes Granny Smith
- 15 g de beurre de La Viette
- 15 g de sucre semoule
- 15 g de jus de citron

Ne pelez pas les pommes. Retirez le trognon et coupez les pommes en cubes. Poêlez les pommes avec le sucre et le beurre pendant 3 ou 4 minutes ; débarrassez et ajoutez le jus de citron. Mixez les pommes pour les réduire en purée.

Le caramel à la pomme

- 200 g de crème liquide (32 % MG)
- 5 g de gélatine en feuilles
- 250 g de sucre semoule
- 50 g de glucose
- 50 g de beurre demi-sel
- 250 g de purée de pommes maison (voir ci-dessus)

Montez la crème liquide au fouet jusqu'à ce qu'elle soit ferme et légère. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes, puis égouttez-la.

Faites fondre le sucre petit à petit sur feu doux, puis incorporez le glucose et laissez caraméliser au maximum, juste avant que le caramel devienne amer. Décuisez immédiatement avec le beurre, puis la crème montée et la purée de pommes. Mélangez énergiquement et faites cuire l'ensemble à 102°C avant d'ajouter la gélatine. Débarrassez et stockez à température ambiante.

Le praliné feuilleté aux noisettes salées

■ - Voir ci-dessus (PH 3-1)

Garnissage des boules

Les garnitures doivent être coulées presque froides, en tout cas en dessous de 25°C.

Posez les alvéoles de chocolat blanc prédécoupées sur des plaques.

PH3- I VERT

À l'aide d'une poche à douille (n° 9), garnissez de compote de citron, posez un cube de praliné feuilleté aux noisettes salées. Faites figer au réfrigérateur.

PH3-2 JAUNE

À l'aide d'une poche à douille (n° 9), garnissez de compote d'abricot. Dans chaque boule, posez un cube de praliné feuilleté pistache amande. Faites figer au réfrigérateur.

PH3-3 ORANGE

À l'aide d'une poche à douille (n° 9), garnissez de caramel à la pomme. Dans chaque boule, posez un cube de praliné feuilleté aux noisettes salées.

Fermeture des boules

Après avoir démoulé les demi-sphères bien froides, recouvrez les bords de couverture chocolat blanc à l'aide d'un cornet, puis appliquez la seconde demi-sphère. Vous pouvez réserver au congélateur.

Emballage

Garnissez chaque alvéole d'une boule différente, repliez le couvercle selon les pointillés, fermez avec une pastille autocollante.

Conservation 3 jours.

Conseils de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Thé Earl Grey, thé Grand Yunann, eau



Madame Figaro (Eden)

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

- biscuit financier à l'orange et à la framboise
- brioche
- crème brûlée à la fleur d'oranger
- crème à brioche polonaise
- biscuit cuillère
- sucre bullé
- décor de fruits frais

Les disques de biscuit financier à l'orange et à la framboise

- 80 g de beurre de La Viette noisette
- 5 g de zestes d'orange
- 150 g de poudre d'amandes
- 175 g de cassonade brune
- 150 g de sucre semoule
- 200 g de blancs d'œufs
- 120 g d'huile de beurre
- 125 g de farine type 55
- QS de framboises billes congelées

Faites fondre le beurre et laissez-le un peu devenir noisette ; laissez-le refroidir. Prélevez les zestes à l'aide d'une râpe. Mélangez la poudre d'amandes avec la cassonade et le sucre, ajoutez progressivement les blancs, incorporez le zeste haché fin, le beurre noisette refroidi et l'huile de beurre puis la farine.

POUR LES ENTREMETS : garnissez des disques de 13 cm de diamètre de 175 g d'appareil et ajoutez 25 g de framboises congelées. Faites cuire à 200°C pendant 10 minutes et débarrassez sur grille dès la sortie du four.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : garnissez des moules Flexipan de 5,5 cm de diamètre avec 15 g d'appareil et ajoutez 3 g de brisures de framboises. Faites cuire à 200°C pendant 5 minutes et débarrassez sur grille dès la sortie du four. Laissez refroidir et stockez.

La pâte à brioche

- 500 g de farine gruau type 45
- 75 g de sucre semoule
- 375 g d'œufs
- 15 g de levure fraîche
- 10 g de fleur de sel de Guérande
- 450 g de beurre de La Viette

Dans la cuve d'un batteur muni du crochet, mettez la farine et le sucre ; faites tourner le batteur en première vitesse et incorporez environ 60 ^{0}/o des œufs. Laissez corser la pâte, puis mettez en seconde vitesse (jamais en vitesse rapide) et ajoutez la levure en miettes et le reste des œufs en deux temps ; laissez corser la pâte entre chaque opération. Dès que la pâte se décolle bien de la cuve, incorporez la fleur de sel et le beurre, et attendez que la pâte se décolle à nouveau de la cuve.

Débarrassez dans des bacs et glissez au réfrigérateur pour laisser pointer environ 2 heures à 2 heures 30. Rabattez la pâte et glissez-la au congélateur pour l'empêcher de pousser à nouveau. La pâte est prête à être travaillée et étalée dès qu'elle est uniformément froide.

Les brioches mousseline

- 350 g de pâte à brioche

Récupérez des boîtes de conserve 4/4 ; nettoyez-les et graissez-les pour les faire brûler dans un four à 250°C pendant 7 à 8 minutes. Nettoyez-les dès la sortie du four avec un chiffon. Les moules sont alors prêts à l'usage. Beurrez-les légèrement. Garnissez leur pourtour d'une feuille de papier sulfurisé coupée en trois dans la longueur.

Façonnez la pâte en boules, garnissez-les dans les moules et appuyez la pâte au fond. Glissez dans l'étuve à 28°C pour 2 à 2 heures 30. Faites cuire les mousselines dans un four à 170-180°C pendant 35 à 50 minutes, buée ouverte.

La brioche en dés

Laissez les brioches mousseline rassir au moins 24 heures. Avec un couteau-scie, retirez le dessus et le fond. Détaillez la brioche en tranches de 8 mm d'épaisseur puis en cubes de 8 mm de côté. Réservez en boîte à fermeture hermétique.

NB : on conserve la croûte de la brioche, excepté le dessus et le dessous.

La crème brûlée à la fleur d'oranger

- 550 g de lait frais entier
- 550 g de crème liquide (32 % MG)
- 200 g de sucre semoule
- 280 g de jaunes d'œufs
- 35 g d'eau de fleur d'oranger
- 7 gouttes d'arôme de fleur d'oranger (Flaveurs du Bérange)

Faites bouillir le lait et la crème. Mélangez dans l'ordre le sucre et les jaunes d'œufs, versez-y le liquide chaud, l'eau de fleur d'oranger puis l'arôme de fleur d'oranger.

POUR LES ENTREMETS : posez des moules Flexipan de 14 cm de diamètre sur des plaques, garnissez-les avec 250 g d'appareil à crème brûlée à la fleur d'oranger, ajoutez 30 g de cubes de brioche. Faites cuire à 90°C pendant 60 minutes. Laissez refroidir à température ambiante avant de congeler.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : posez des moules Flexipan de 5,5 cm de diamètre sur plaque, garnissez-les avec 30 g d'appareil à crème brûlée à la fleur d'oranger, ajoutez 3 g de cubes de brioche. Glissez-les dans le four et faites cuire à 90°C pendant 35 minutes. Laissez refroidir à température ambiante avant de congeler.

La crème pâtissière

■ - (voir recette page 560)

La crème à brioche polonaise

- 120 g de fruits confits
- 100 g de crème liquide (32 % MG)
- 8 g de gélatine en feuilles
- 1 kg de crème pâtissière
- 40 g d'écorces d'oranges cubes
- 40 g d'écorces de pamplemousses cubes

Taillez les fruits confits en petits cubes. Montez la crème liquide, faites fondre la gélatine, mélangez-la avec 100 g de crème pâtissière, réglez la température (si elle dépasse 35°C, faites-la refroidir), puis incorporez le reste de pâtissière lissée additionnée de fruits confits et d'écorces. Mélangez la crème montée et la pâtissière.

Le biscuit cuillère

- 85 g de farine type 55
- 85 g de fécule de pomme de terre
- 135 g de jaunes d'œufs
- 7 g de sorbitol liquide
- 13 g de sucre inverti
- 240 g de blancs d'œufs
- 3 g de poudre de blanc d'œuf
- 150 g de sucre semoule

Tamisez la farine et la fécule. Mélangez les jaunes avec le sorbitol et le sucre inverti. Fouettez les blancs et la poudre de blanc d'œuf en incorporant le sucre petit à petit, jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Versez les jaunes dans les blancs, laissez tourner encore quelques secondes et arrêtez le batteur. Incorporez le farine et la fécule en soulevant délicatement la préparation avec une spatule, tout en faisant tourner la cuve du batteur.

Avec une poche munie d'une douille n° 9, dressez une couronne de petites boules accolées, légèrement (2 mm) plus petite que l'entremets. Saupoudrez légèrement de sucre glace une première fois, laissez croûter un quart d'heure et renouveler l'opération.

Glissez au four à 230-240°C pendant 4 minutes. Retirez du four, débarrassez sur grille ; laissez refroidir ; décollez-les du papier à l'aide d'une palette. Réservez au congélateur.

La crème au beurre colorée

500 g de crème au beurre nature (voir page 560)

- QS de colorant rouge fraise
- QS de colorant jaune citron

Ramollissez la crème au beurre au four à micro-ondes, lissez-la au batteur muni d'un fouet ; ajoutez les colorants.

Le sucre bullé orangé

200 g de glucose

- 800 g de fondant
- QS de colorant rouge fraise
- QS de colorant jaune citron

Faites cuire le glucose et le fondant à 155°C. Ajoutez les colorants. Coulez directement sur le papier spécial sucre bulle en le manipulant pour que le sucre s'étale au maximum. Réservez en boîte à fermeture hermétique.

Les fruits frais préparés

■ - segments de pamplemousse rose et d'orange

Utilisez des pamplemousses bien sucrés. À l'aide d'un couteau bien affûté, retirez les extrémités des fruits puis, dans un mouvement de haut en bas épousant la forme du fruit, retirez le restant de la peau de manière à mettre la chair à vif. Réservez au frais.

Papayes en cubes

Retirez la peau à l'économe. Coupez les papayes en deux pour en extraire les graines. Détaillez enfin le fruit en cubes de 1,5 cm de côté.

Mangues en cubes

Retirez la peau à l'économe. Prélevez la chair sur les flancs et sur la tranche du fruit. Détaillez les mangues en cubes de 1,5 cm de côté.

Poires en cubes

Coupez la poire en deux, retirez le trognon et découpez-la, avec la peau, en cubes de 1,5 cm de côté. Mélangez avec du jus de citron pour empêcher l'oxydation des poires.

Réservez tous les fruits séparés dans des boîtes hermétiques au réfrigérateur.

Le nappage exotique

■ - (voir recette page 565)

Montage

POUR LES ENTREMETS : posez les cercles d'une hauteur de 4 cm sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé et glissez-les au congélateur. À l'aide d'une palette, chemisez les cercles avec la crème au beurre colorée très souple avant de les remettre au congélateur. Dans le fond, déposez successivement le biscuit financier, garnissez avec la crème à brioche polonaise; incrustez un disque de crème brûlée à la fleur d'oranger, garnissez à ras du cercle et lissez avec la crème à polonaise. Posez la couronne de biscuit cuillère, appuyez-le légèrement. Glissez les entremets au congélateur. Décerclez et enveloppez de film étirable. Stockez au frais.

POUR LES PETITS GÂTEAUX : posez les moules Flexipan de 7 cm de diamètre en forme de savarins sur des plaques ; garnissez-en le fond de crème à brioche polonaise ; appuyez le biscuit financier et lissez à ras avec la crème à brioche polonaise ; surgelez. Démoulez aussitôt.

Posez les cercles de 7 cm de diamètre sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé. Au centre, déposez la crème brûlée à la fleur d'oranger et garnissez avec la crème à brioche polonaise à ras, lissez et superposez les deux éléments.

Finition

- fruits frais
- nappage exotique
- fleurs de pensées
- fleurs de violettes
- sucre bullé

Faites chauffer le nappage exotique. Disposez les fruits frais préparés de manière irrégulière, légèrement en dôme, pour donner un effet supplémentaire de volume. Dans l'ordre : segments de pamplemousse rose et d'orange, cubes de mangue, de papaye et de poires. À l'aide d'un pinceau, nappez ces fruits. Déposez ensuite 3 fleurs de pensée et 2 fleurs de violette. Cassez et fixez les morceaux de sucre bullé sur le pourtour de l'entremets.

Conseil de consommation

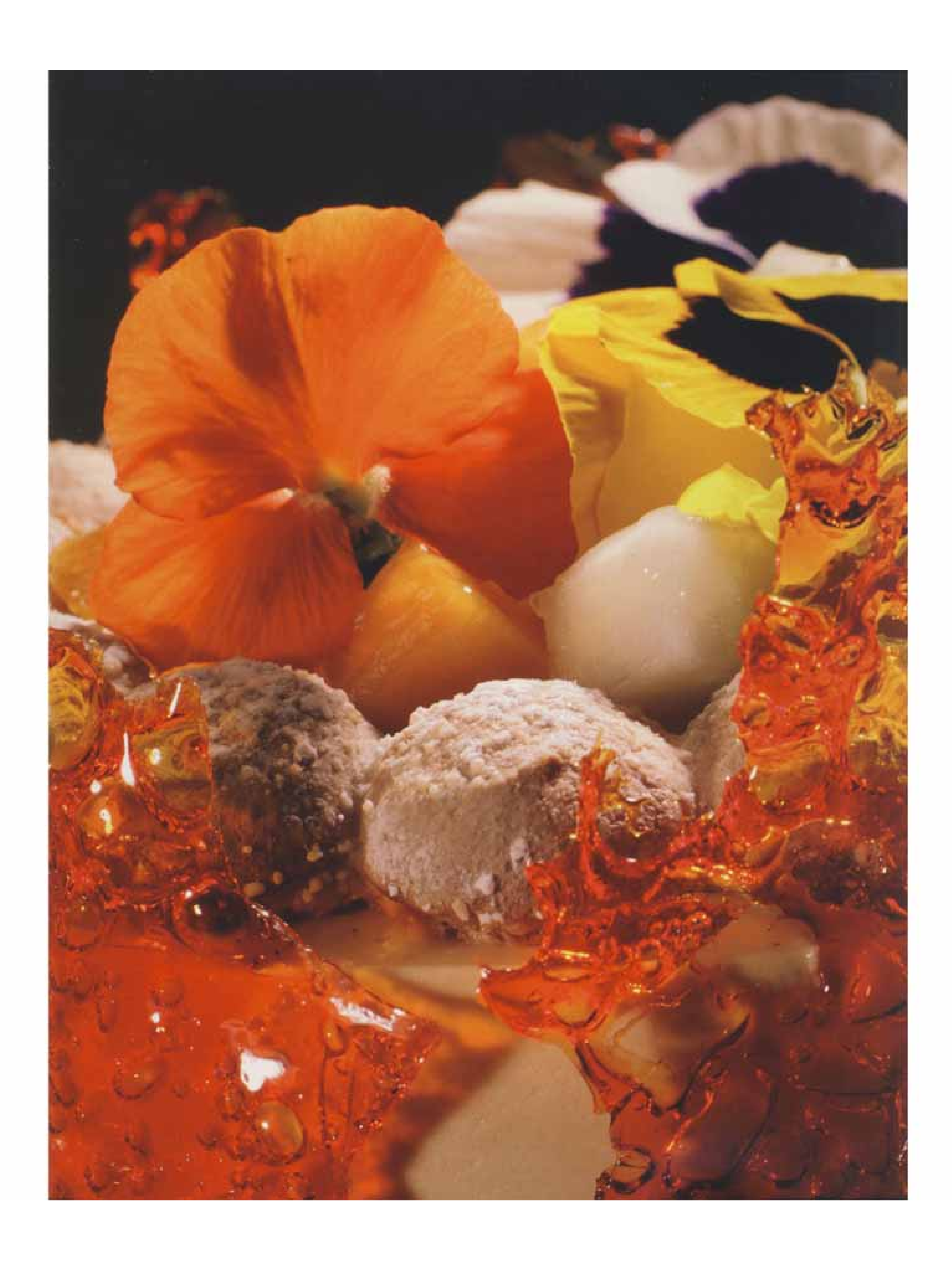
Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

2 jours.

Boissons conseillées

Muscat du Cap corse de Jean-Paul Gentile





Hermé Carré Envie

Pour 30 petits gâteaux

Composition

- pâte à sablé breton
- crème brûlée vanille à la violette
- compote de cassis
- chocolat ivoire à la vanille
- carré d'or blanc

La pâte à sablé breton

- 200 g de beurre de La Viette demi-sel
- 90 g de sucre glace
- 75 g de beurre de La Viette doux
- 1 g de fleur de sel
- 10 g de jaune d'œufs cuits durs
- 250 g de farine type 55
- 50 g de fécule de pomme de terre

Faites tempérer le beurre. Mélangez les ingrédients dans l'ordre, au batteur, avec le crochet, en donnant le minimum de corps à la pâte. Réservez au frais.

Abaissez la pâte à sablé breton à 0,5 cm en lui donnant la taille d'une plaque d'un cadre de 35 cm sur 55. Déposez les abaisses sur des feuilles de papier sulfurisé. Réservez au réfrigérateur.

Déposez sur une plaque de cuisson les tapis siliconés à rebord, les cadres en acier inoxydable de 35 cm sur 55, puis glissez-y les abaisses de pâte à sablé breton. Préchauffez le four à 170°C ; enfournez et laissez cuire environ 16 à 17 minutes avant de détailler à la bicyclette des rectangles de 3 cm sur 9. Puis marquez légèrement ces rectangles en trois parties égales. Enfournez à nouveau pour 5 à 6 minutes et laissez refroidir à température ambiante. Stockez dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

L'appareil à crème brûlée vanille à la violette

- 7 g de gélatine en feuilles
- 278 g de lait frais entier
- 78 g de sucre semoule
- 1/2 gousse de vanille
- 278 g de crème liquide (35 % MG)
- 135 g de jaunes d'œufs
- 2 gouttes d'essence de violette

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Faites bouillir le lait, le sucre, la demi-gousse de vanille, laissez infuser, chinoisez et ajoutez la gélatine lavée et égouttée. Mélangez la crème, l'essence de violette et les jaunes d'œufs avec le lait aromatisé. Utilisez aussitôt.

Il vous faut, pour la cuisson, 2 cadres en acier inoxydable de 20 cm sur 20 posés sur des tapis siliconés à rebord.

Préchauffez le four à 100°C. Posez les cadres spéciaux avec tapis siliconé à rebord sur une plaque noire bien droite, garnissez-les de 380 g de crème brûlée vanille à la violette. Glissez au four pour 70 minutes. Laissez refroidir à température ambiante et stockez au congélateur.

La compote de cassis

- 7 g de gélatine en feuilles
- 255 g de purée de cassis
- 50 g de purée de groseille
- 65 g de sucre semoule
- 75 g de grains de cassis en boîte, égouttés

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide ; mélangez les purées de fruits, le sucre. Égouttez, lavez et égouttez à nouveau la gélatine avant de la faire fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie. Incorporez un quart de la pulpe en mélangeant vigoureusement, puis versez dans le restant de pulpe en continuant de fouetter. Ajoutez les grains de cassis et moulez aussitôt.

Montage et découpe

1 - 440 g de compote de cassis

• - 2 cadres de crème brûlée vanille à la violette

Placez un cadre en acier inoxydable de 20 cm sur 20 sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, dans le fond duquel vous posez un cadre de crème brûlée vanille à la violette. Versez la compote de cassis, égalisez et posez un second cadre de crème brûlée vanille à la violette. Découpez des cubes de 2,3 cm de côté dans les cadres d'Hermé Carré Envie. Filmez, congelez et stockez.

Le chocolat ivoire à la vanille

250 g de beurre de cacao
– 500 g de couverture ivoire (Valrhona)
– 1 g d'arôme naturel de vanille sans alcool

Hachez le beurre de cacao. Faites fondre la couverture ivoire et le beurre de cacao au bain-marie puis ajoutez l'arôme de vanille. Il n'est pas nécessaire de mettre au point le chocolat d'enrobage, sa température d'utilisation se situe aux environs de 45°C.

Enrobage des Hermé Carré Envie

■ - QS de chocolat ivoire à la vanille

Tempérez le chocolat d'enrobage à 45°C. Saisissez les cubes Hermé Carré Envie et plongez-les congelés à l'aide d'une fourchette à tremper dans le chocolat d'enrobage, puis déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé en évitant les coulures. Congelez les cubes puis procédez à l'enrobage.

Finition

rectangles de pâte à sablé breton prédécoupés
– cubes Hermé Carré Envie
– QS de crème au citron
– carré d'or blanc

Posez la pâte sablée sur un rectangle de carton or de 3,5 cm sur 9,5. Déposez soigneusement les cubes Hermé Carré Envie sur le rectangle de pâte à sablé breton prédécoupé, en les collant avec une pointe de crème au citron. Laissez décongeler au réfrigérateur au moins une heure avant d'appliquer un carré d'or blanc, découpé dans un rouleau d'or, sur le cube central.

Notes, conseils et astuces

Appliquez l'or blanc sur le cube Hermé Carré Envie lorsque celui-ci est décongelé.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Eau, thé noir de Ceylan, muscat du Cap corse

Hermé Carré Yu

Pour environ 70 petits gâteaux

Composition

- pâte à sablé breton
- crème brûlée aux zestes d'orange
- tranches de citron vert croquantes
- pommes cuites et crues à l'orange et yuzu
- chocolat ivoire vanille

La pâte à sablé breton

- 400 g de beurre de La Viette demi-sel
- 180 g de sucre glace
- 150 g de beurre de La Viette doux
- 3 g de fleur de sel
- 20 g de jaunes d'œufs cuits durs
- 500 g de farine faible en gluten
- 100 g de fécule de pomme de terre

Faites tempérer le beurre. Mélangez les ingrédients dans l'ordre, au batteur, avec le crochet, en donnant le minimum de corps à la pâte. Réservez au frais.

Abaissez la pâte à sablé breton à 0,5 cm.

Déposez sur une plaque de cuisson l'abaisse de pâte à sablé breton. Préchauffez le four à 170 °C ; enfournez et laissez cuire environ 16 à 17 minutes avant de détailler à la bicyclette des rectangles de 3 x 9 cm de côté. Marquez légèrement ces rectangles en trois parties égales. Enfournez à nouveau pour 5 à 6 minutes et laissez refroidir à température ambiante. Stockez dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

L'appareil à crème brûlée aux zestes d'orange

- 16 g de gélatine en feuilles
- 650 g de lait frais entier
- 90 g de sucre semoule
- 130 g de miel d'acacia
- 4 g de zestes d'orange
- 650 g de crème liquide (32 % MG)
- 350 g de jaunes d'œufs

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes. Faites bouillir le lait, le sucre, le miel, les zestes et laissez infuser ; ajoutez la gélatine lavée et égouttée, mélangez la crème et les jaunes d'œufs avec le lait aromatisé.

Il vous faut, pour la cuisson, 2 cadres en acier inoxydable de 30x40 cm posés sur film plastique et sur des tapis siliconés.

Préchauffez le four à 100 °C. Posez les cadres de 30x40 cm avec tapis siliconés à rebord sur une plaque noire bien droite, garnissez-les de 900 g de crème brûlée. Glissez au four pour 70 minutes. Laissez refroidir à température ambiante et mettez au congélateur.

Les fines tranches de citron vert croquantes

- QS de citrons verts
- QS de sucre glace

Tranchez les extrémités des citrons verts et placez-les au congélateur ; sortez-les une dizaine de minutes avant de les couper en fines tranches ; saupoudrez généreusement de sucre glace une plaque noire recouverte d'un tapis siliconé et posez les tranches par-dessus. Saupoudrez à nouveau le dessus des tranches.

À ce stade, vous pouvez congeler les tranches de citron vert crues ou les glissez directement dans un four ventilé à 70 °C pendant 8 heures au moins.

Taillez à chaud les fines tranches de citron vert en deux avec une paire de ciseaux. Laissez refroidir et stockez à l'abri de l'humidité.

L'étuvée de pommes de dix heures à l'orange

le zeste d'une demi-orange

- 40 g de sucre semoule
- 950 g de pommes calville blanc ou cox orange
- 20 g de beurre de La Viette fondu

Préchauffez votre four à 90 °C. Frottez les zestes d'orange avec le sucre semoule. Épluchez, coupez les pommes en deux, ôtez le cœur, les pépins, et tranchez-les en lamelles. Dans un grand plat, déposez une première couche de demi-tranches de pommes en les appuyant avec la paume de la main. Avec un pinceau, badigeonnez légèrement les fruits de beurre, saupoudrez de sucre et de zestes d'orange. Recouvrez d'une seconde couche en renouvelant l'opération. Emballez bien hermétiquement sous film étirable. Glissez au four et laissez cuire dix heures. Sortez-le du four, laissez refroidir 3 heures et glissez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Retirez les quelques morceaux de beurre figé qui pourraient se trouver à la surface, égouttez dans une passoire et réservez au réfrigérateur.

NB : suivant la qualité des pommes, l'exsudat peut être plus ou moins important.

Les pommes crues assaisonnées

- 180 g de pommes Granny Smith
- 10 g de jus de citron
- 1 tour de moulin de poivre noir de Sarawak

Coupez les pommes sans les éplucher en cubes de 8 à 10 mm de côté et mélangez sans attendre avec le jus de citron et le poivre pour éviter l'oxydation des pommes. Réservez au réfrigérateur.

Les pommes crues et cuites à l'orange et au yuzu

- 14 g de gélatine
- 90 g de jus de yuzu
- 625 g d'étuvée de pommes de dix heures à l'orange
- 190 g de pommes crues assaisonnées Faites tremper la gélatine 20 minutes dans l'eau froide et faites la fondre avec le jus de yuzu. Mélangez rapidement aux autres ingrédients.

Montage et découpe

- 900 g de pommes cuites et crues à l'orange et au yuzu
- 2 cadres de crème brûlée aux zestes d'orange

Placez un cadre en acier inoxydable de 30 x 40 cm sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, dans le fond duquel vous posez un cadre de crème brûlée congelée. Versez 900 g de pommes cuites et crues à l'orange et yuzu, égalisez et posez le second cadre de crème brûlée aux zestes d'orange congelé. Appuyez fermement et glissez au congélateur Découpez la plaque en cubes de 2,3 cm de côté à l'aide d'un couteau de tour. Congelez.

Le chocolat ivoire à la vanille

- 200 g de beurre de cacao
- 600 g de couverture ivoire (Valrhona)
- 1 g d'arôme naturel de vanille sans alcool

Hachez le beurre de cacao. Faites fondre la couverture ivoire et le beurre de cacao au bain-marie puis ajoutez l'arôme de vanille. Il n'est pas nécessaire de mettre au point le chocolat d'enrobage, sa température d'utilisation se situe aux environs de 45 °C.

Enrobage des cubes

- QS de chocolat ivoire à la vanille

Tempérez le chocolat d'enrobage à 45 °C. Saisissez les cubes Hermé Carré et plongez-les congelés, à l'aide d'un cure-dents, dans le chocolat d'enrobage, puis déposez-les retournés sur un morceau de polystyrène filmé. Retirez le cure-dents et congelez les cubes en les emballant sous film, à l'abri de l'air.

Finition

- rectangles de pâte à sablé breton
- cubes Hermé Carré
- QS de crème au citron (voir page 560)
- tranches de citron vert croquantes

Posez la pâte sablée sur un rectangle de carton or de 4,5 x 10,5 cm. Faites fondre les coulures du chocolat d'enrobage sur une plaque chauffée et déposez soigneusement les cubes Hermé Carré sur les rectangles de pâte à sablé breton, en les collant avec une pointe de crème citron. Placez les tranches de citron vert croquant et fixez-celles des extrémités à l'aide d'une pointe de glucose.

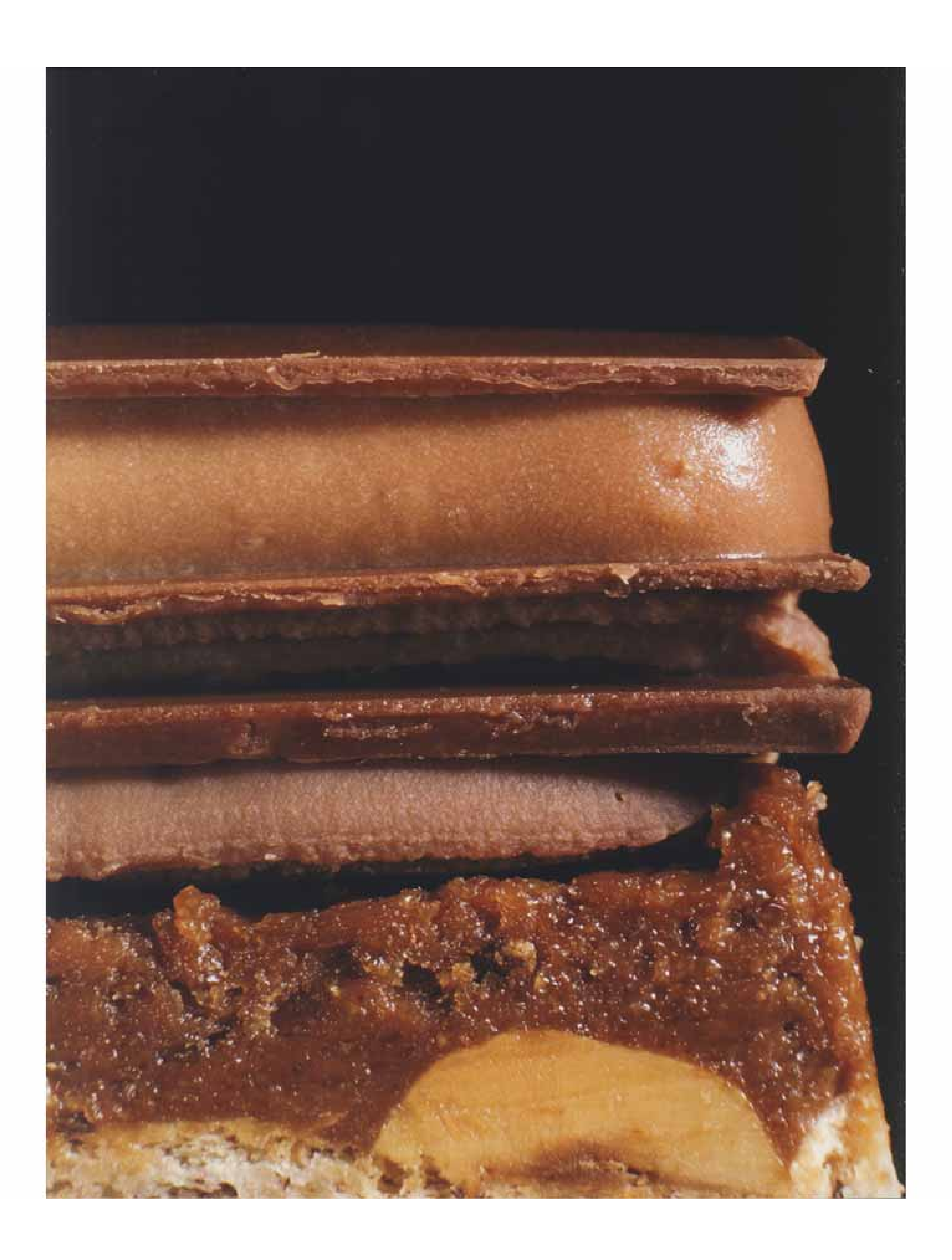
Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Muscat du Cap corse __





Pour environ 16 petits gâteaux

Composition

- biscuit dacquoise aux noisettes
- praliné feuilleté
- fines feuilles de chocolat au lait
- ganache au chocolat au lait
- chantilly au chocolat au lait

Les noisettes grillées et concassées

■ - 230 g de noisettes du Piémont

Versez les noisettes sur une plaque en une seule couche, faites les griller au four à 165-170°C pendant 15 minutes, puis pelez-les en les frottant dans un tamis à gros trous. Concassez finement les noisettes et réservez-les dans une boîte à fermeture hermétique.

Le biscuit dacquoise aux noisettes

230 g de sucre glace
- 210 g de poudre de noisettes
- 230 g de blancs d'œufs
- 75 g de sucre semoule

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre de noisettes.

Montez les blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre semoule en trois fois, jusqu'à l'obtention d'une meringue souple.

À l'aide d'une spatule, incorporez le mélange sucre glace-poudre de noisettes, en soulevant délicatement la préparation.

Dressage et cuisson

- 200 g de noisettes grillées et concassées
- pâte à biscuit dacquoise (voir ci-dessus)

Sur une plaque garnie de papier sulfurisé, posez un cadre de 40 x 30 cm. Garnissez-le de 720 g de pâte à biscuit dacquoise que vous étalez en une couche régulière à l'aide d'une palette coudée. Parsemez toute la surface de noisettes du Piémont grillées et concassées. Faites cuire 35 minutes au four à 170°C, chaleur tournante, en laissant la buée ouverte pour éviter que la concentration de buée dans le four ne fasse gonfler la dacquoise pour la faire retomber aussitôt. Une fois cuite, elle doit rester à la fois résistante et moelleuse.

À la sortie du four, égalisez la surface du cadre de dacquoise avec un grand triangle et laissez refroidir.

Le praliné feuilleté noisette

- 30 g de beurre de La Viette
- 75 g de couverture Jivara Valrhona
- 150 g de praliné noisette 60/40
- 150 g de pâte de noisette du Piémont
- 150 g de pailleté feuilletine
- 30 g de noisettes grillées et concassées

Faites fondre le beurre et la couverture Jivara à 45°C au bain-marie. Incorporez le praliné noisette et la pâte de noisette, puis ajoutez le pailleté feuilletine et enfin les noisettes grillées et concassées.

Assemblage et découpe

- le cadre de biscuit dacquoise cuit
- le praliné feuilleté noisette

Garnissez le cadre de dacquoise cuite de praliné feuilleté noisette, lissez la surface avec une palette et passez le tout quelques minutes au congélateur avant de décadrer.

Retirez le cadre et découpez la dacquoise au praliné feuilleté en rectangles de 2,5 x 10 cm. Vous obtenez 36 pièces par cadre. Stockez au congélateur.

Les fines feuilles de chocolat au lait

■ - 320 g de couverture lait Jivara Valrhona

Tempérez le chocolat (voir lexique page 573). Étalez-le sur une feuille de papier guitare de 40 x 60 cm. Dès que le chocolat fige, détaillez-le en rectangles de 2,5 x 10 cm.

Couvrez d'une seconde feuille de plastique et d'un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez le tout au réfrigérateur pour quelques heures.

La ganache au chocolat au lait

- 230 g de crème liquide
- 250 g de couverture Jivara Valrhona hachée

Hachez la couverture Jivara. Faites bouillir la crème. Versez-en un tiers sur la couverture Jivara, mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le reste de la crème. Débarrassez en bacs d'inox et laissez refroidir à température ambiante.

Les rectangles de chocolat et de ganache Jivara

fins rectangles de chocolat au lait (voir ci-dessus)
- ganache Jivara

Déposez les rectangles de fines feuilles de chocolat au lait sur une plaque. A l'aide d'une poche munie d'une douille à chemin de fer, recouvrez les rectangles de part en part, dans le sens de la longueur, avec la ganache Jivara. Superposez les rectangles garnis de ganache deux par deux. Stockez au congélateur.

La chantilly au chocolat au lait

210 g de couverture au lait Jivara Valrhona

– 300 g de crème liquide

Il est recommandé de préparer la crème chocolatée la veille afin qu'elle soit plus facile à fouetter le lendemain.

Hachez la couverture Jivara. Faites bouillir la crème. Versez la crème bouillie sur la couverture et remuez afin d'obtenir un mélange homogène. Versez cette crème dans une boîte à fermeture hermétique, recouvrez la crème d'un film étirable à même la surface, fermez la boîte et gardez-la au réfrigérateur.

Montage et finition

- crème au chocolat au lait pour chantilly
- rectangles de dacquoise au praliné feuilleté
- rectangles de fin chocolat et de ganache Jivara
- fines feuilles de chocolat au lait
- noisettes entières grillées
- QS de glucose pour coller

À l'aide d'un fouet, faites foisonner la crème au chocolat au lait ; elle doit être très froide (entre 2°C et 4°C). Attention, la chantilly au chocolat au lait foisonne et épaissit très vite ! Soyez vigilant.

Sur chaque rectangle de dacquoise recouverte de praliné feuilleté, fixez avec un peu de chantilly un rectangle de chocolat et de ganache Jivara. À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 8, dressez deux bandes de chantilly Jivara côte à côte dans le sens de la longueur ; couvrez d'un dernier fin rectangle de chocolat au lait et fixez une noisette entière grillée sur le dessus avec un peu de glucose.

Boissons conseillées

Eau, muscat du cap Corse, apéritif Cap Corse, morce di Luce (vin italien de style marsala).

Notes, conseils et astuces

Toute la conception de ce gâteau se fonde sur une mise en valeur du chocolat au lait et sur une variation de textures (croustillant, craquant, moelleux et fondant) ____

Mont-Blanc à ma façon

Pour 4 entremets de 3 ou 4 personnes ou 20 petits gâteaux

Composition

– meringue française
– crème d'amandes
– pâte sucrée
– appareil à vermicelle marron
– crème Chantilly
– compote d'églantine

La meringue française

- 500 g de blancs d'œufs
- 500 g de sucre semoule
- 500 g de sucre glace
- 10 g d'extrait naturel de vanille sans alcool (Eurovanille ou Sévarome)

Versez les blancs dans la cuve d'un batteur équipé du fouet et fouettez-les à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'ils doublent de volume, puis incorporez le sucre semoule, l'extrait naturel, et continuez de fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent très fermes, très lisses et très brillants.

Détachez la cuve du batteur et incorporez le sucre glace, en pluie, en soulevant les blancs avec une spatule et en les travaillant le moins possible. Utilisez une douille lisse et formez des boules de meringue de 4,5 à 5 cm de diamètre.

Il est inutile de faire sécher les meringues avant de les faire cuire : c'est à la température de 120°C qu'elles cuisent le mieux, en caramélisant légèrement, en 1 heure, puis à 80°C, toute une nuit ou huit heures au moins. Pendant la cuisson, maintenez la buée ouverte pour éviter de les faire retomber.

Les meringues se conservent bien dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité.

La compote d'églantine

- 1 kg de purée d'églantine en boîte (Beyer)
- 250 g de sucre semoule
- 15 g de pectine NH

Faites chauffer la purée d'églantine à 40°C avant d'incorporer le mélange pectine-sucre. Portez ensuite à ébullition et versez dans un bac en inox pour laisser refroidir. Stockez au frais.

L'appareil à vermicelle marron

60 g de cognac fine champagne
– 1 kg de pâte de marron (Facor/Corsiglia)
– 2,2 kg de purée de marron (Facor/Corsiglia)
– 1 kg de crème de marron (Facor/Corsiglia)

Mélangez au batteur, à la feuille, le cognac et la pâte de marron pour l'assouplir. Ajoutez ensuite la purée et la crème de marron, passez l'appareil au tamis pour le rendre parfaitement lisse. Stockez au frais.

La crème d'amandes

- 250 g de beurre de La Viette pommade
– 250 g de sucre glace
– 250 g de poudre d'amandes
– 150 g d'œufs
– 25 g de poudre à flan ou de Maïzena
– 300 g de crème pâtissière vanille
– 25 g de rhum brun agricole

Malaxez le beurre sans le faire foisonner puis ajoutez tous les ingrédients un à un, en continuant de mélanger à petite vitesse. Conditionnez et stockez au réfrigérateur.

NB : le beurre et l'ensemble de la préparation ne doivent pas être foisonnés, sinon, lors de la cuisson, la crème d'amandes gonfle et retombe aussitôt de façon irrégulière.

Les fonds de pâte sucrée

- 300 g de beurre de La Viette
- 60 g de poudre d'amande
- 190 g de sucre glace
- 0,5 g de vanille en poudre
- 120 g d'œufs
- 2 g de fleur de sel de Guérande
- 500 g de farine ordinaire

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Gardez au réfrigérateur.

PETITS GÂTEAUX : abaissez à 2 mm au laminoir et détaillez des disques à l'emporte-pièce lisse de 10 cm de diamètre. Posez les disques sur plaque et gardez-les 30 minutes au réfrigérateur avant d'en foncer des moules à tartelette évasés de 7,5 cm de diamètre, beurrés. Posez les fonds sur plaques et garnissez-les de crème d'amande. Mettez au congélateur. ENTREMETS : abaissez à 2 mm au laminoir et détaillez des disques dont le diamètre dépasse de 6 cm celui du fond de tarte. Posez les disques sur plaque et gardez-les au réfrigérateur 30 minutes avant de foncer les moules à tarte. Beurrez des cercles de 16 cm de diamètre, foncez-les et coupez le surplus de pâte. Mettez au congélateur.

Cuisson des fonds

PETITS GÂTEAUX : posez les moules à tartelette sur des plaques noires et glissez-les dans un four à 170°C pour 22 à 25 minutes. Laissez refroidir.

ENTREMETS : posez les fonds sur des plaques noires recouvertes de papier sulfurisé, garnissez-les de disques de papier sulfurisé frangés d'un diamètre supérieur de 8 cm à celui des fonds. Remplissez-les de haricots secs et faites-les cuire environ 15 minutes au four à 170°C. Laissez refroidir et garnissez les fonds de crème d'amande, puis faites cuire au four à la même température entre 16 et 18 minutes.

La crème Chantilly

- 1 kg de crème liquide bien froide
- 80 g de sucre glace ou de sucre semoule

La crème doit être à une température de 4°C ; versez-la dans un cul-de-poule placé dans un bac rempli de glaçons, dans un batteur ou dans une machine à crème chantilly. Dans ces conditions, la crème monte vite et facilement, ne jaunit pas, ne tranche pas. Ajoutez le sucre, en pluie, lorsque la crème est presque ferme et encore neigeuse et cessez de la fouetter dès qu'elle est ferme et avant qu'elle ne tranche.

Montage et finition

PETITS GÂTEAUX : garnissez les fonds de tartelette de 15 g de compote d'églantine, posez un disque de meringue et garnissez d'une grosse rosace de crème Chantilly. A l'aide d'un appareil conçu à cet effet, recouvrez de vermicelle en pâte de marron. Terminez par une rosace de crème Chantilly sur le sommet. Conditionnez en caissettes de papier.

ENTREMETS : pochez, à la douille n° 8 et à 1 cm du bord, une spirale de compote d'églantine sur le fond de tarte. Répartissez-y 5 meringues et garnissez les espaces de crème Chantilly. A l'aide d'un appareil conçu à cet effet, recouvrez de vermicelle en pâte de marron. Terminez en pochant cinq rosaces de crème Chantilly, une au milieu et quatre réparties autour. Déposez sur disque or, fixez à l'aide d'un point de glucose.

Conservation

1 jour.

Conseil de consommation

Gardez hors du réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Thé Jardin de pierre, thé Earl Grey, vin cuit de Provence





Surprise Oasis

Pour environ 15 petits gâteaux

Composition

- meringue croustillante
- biscuit amande aux éclats d'amandes
- compote à la fraise
- crème mousseline au citron vert et basilic

Les coques de meringue française en dôme

- 150 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 300 g de sucre semoule

Utilisez de préférence des blancs vieillis, conservés à température ambiante : plus liquides, ils montent mieux et retombent moins facilement.

Versez les blancs dans la cuve d'un batteur équipé du fouet ; fouettez-les à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'ils doublent de volume ; incorporez alors un quart du sucre en pluie. Continuez de fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent très fermes, lisses et brillants ; ajoutez un deuxième quart du sucre.

Détachez la cuve du batteur et incorporez aux blancs le reste du sucre en pluie en les soulevant avec une spatule, tout en les travaillant le moins possible afin de ne pas les casser.

Utilisez des plaques Flexipan à alvéoles de 7 cm de diamètre en forme de dôme.

À l'aide d'une poche, dressez la meringue au tiers de la hauteur des alvéoles, puis, à l'aide d'une cuillère, chemisez les alvéoles afin qu'elles soient bien enrobées de meringue. Raclez l'excédent de meringue sur le dessus à l'aide d'une palette.

Idéalement, on fait sécher les coques de meringue à l'étuve puis au four à 100°C, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

Le biscuit amande aux éclats d'amandes

- 70 g de poudre d'amandes
- 250 g de sucre semoule
- 20 g de farine de type 55, tamisée
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1 g de poudre de blancs d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- QS d'amandes en bâtonnets

Mélangez la poudre d'amandes avec le sucre semoule et la farine. Tamisez l'ensemble.

Montez les blancs d'œufs en neige avec la poudre de blancs d'œufs, en ajoutant petit à petit 150 g de sucre semoule

Retirez la cuve du batteur ; incorporez le premier mélange à l'aide d'une spatule en soulevant délicatement la masse.

Sur une plaque garnie de papier sulfurisé, à l'aide d'une poche munie d'une douille n 8, dressez l'appareil en forme de disque de 5,5 cm de diamètre.

Parsemez toute la surface du biscuit d'amandes en bâtonnets et faites cuire 20 minutes au four à 170°C. Laissez refroidir.

La compote à la fraise

- 8 g de gélatine en feuilles
- 335 g de purée de fraise
- 20 g de sucre semoule

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide, puis égouttez-la. Faites-la fondre avec un peu de purée de fraise, puis mélangez-les avec le reste de purée et le sucre. Moulez au chinois à piston dans des plaques à tartelettes Flexipan de 4 cm de diamètre (22 g pièce).

Jus de basilic

- 70 g d'eau minérale
- 14 g de feuilles de basilic
- 10 g de sucre semoule Plongez le basilic dans l'eau frémissante et retirez-le pour le plonger dans l'eau glacée.

Faites chauffer l'eau et le sucre à 60°C, incorporez le basilic et mixez finement.



Crème au citron vert et basilic

- 130 g d'œufs
- 140 g de sucre semoule
- 4 g de zeste de citron vert
- 90 g de jus de citron vert
- 35 g de jus de basilic
- 2 g de feuilles de gélatine

Mélangez les œufs, le sucre semoule, le jus de citron vert, le jus de basilic et les zestes. Faites pocher le tout au bain-marie en remuant de temps en temps, portez ce mélange à 83-84°C. Passez au chinois, puis refroidissez le mélange à 60°C au bain-marie, et ajoutez le beurre en lissant à l'aide d'un fouet. Mixez le tout à vitesse maximale pendant 10 minutes de façon à faire éclater les molécules de matière grasse et à obtenir une crème onctueuse à souhait. Laissez refroidir 24 heures avant utilisation.

La mousseline au citron vert et basilic

- 400 g de crème au citron vert et basilic
- 110 g de beurre de La Viette

Montez le beurre au batteur en le faisant foisonner au maximum ; puis incorporez la crème au citron vert. Cette préparation doit être faite au dernier moment.

Assemblage et finition

■ - QS de feuilles de papier cellophane couleur orange de 23 cm sur 25

Retournez les coques de meringue dans les dômes de Flexipan, garnissez-les à mi-hauteur de mousseline au citron vert et basilic. Disposez la compote gélifiée en appuyant légèrement, puis garnissez à ras de crème mousseline afin de remplir la coque de meringue et de fixer le biscuit aux amandes Passez le tout au moins 1 heure au réfrigérateur.

Posez la feuille de cellophane sur le plan de travail, la Surprise au centre, puis retournez la Surprise dans le sens inverse, rabattez deux côtés opposés de la feuille de sorte qu'ils se rejoignent sous le petit gâteau, et tournez les extrémités en sens inverse de façon à réaliser une papillote.

Notes, conseils et astuces

Il faut emballer le gâteau bien froid, presque congelé.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Gewürztraminer vendanges tardives, champagne rosé de saignée dry Duval-Leroy, vouvray demi-sec

Surprise Céleste

Pour environ 15 petits gâteaux

Composition

- meringue croustillante
- biscuit amande aux éclats d'amandes
- confit de rhubarbe aux fraises
- crème mousseline au fruit de la passion

La meringue française

- 150 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 300 g de sucre semoule

Utilisez de préférence des blancs vieillis, conservés à température ambiante : plus liquides, ils montent mieux et retombent moins facilement. Versez les blancs dans la cuve d'un batteur équipé du fouet ; fouettez-les à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'ils doublent de volume ; incorporez alors un quart du sucre en pluie. Continuez de fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent très fermes, lisses et brillants ; ajoutez alors un deuxième quart du sucre. Détachez la cuve du batteur et incorporez aux blancs le reste du sucre en pluie en les soulevant avec une spatule, tout en les travaillant le moins possible afin de ne pas les casser.

Les coques de meringue en dôme

Utilisez des moules Flexipan de 7 cm en forme de dôme.

À l'aide d'une poche, dressez la meringue au tiers de la hauteur, puis, à l'aide d'une cuillère, chemisez la meringue en l'étalant en creux sur toute la surface. Raclez l'excédent de meringue sur le dessus à l'aide d'une palette.

Faites sécher à l'étuve les coques de meringue au moins 48 heures, démoulez-les puis passez-les 20 minutes au four à 110°C. Elles doivent être légèrement dorées et bien croustillantes.

Le biscuit amande aux éclats d'amandes

- 70 g de poudre d'amandes
- 250 g de sucre semoule
- 20 g de farine de type 55, tamisée
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1 g de poudre de blancs d'œufs
- QS d'amandes en bâtonnets

Mélangez la poudre d'amandes avec le sucre semoule et la farine. Tamisez l'ensemble.

Montez les blancs d'œufs en neige avec la poudre de blancs d'œuf, en ajoutant petit à petit 150 g de sucre semoule

Retirez la cuve du batteur ; incorporez le premier mélange à l'aide d'une spatule en soulevant délicatement la masse.

Sur une plaque garnie de papier sulfurisé, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 8, dressez l'appareil en forme de disques de 5,5 cm de diamètre, parsemez toute leur surface de biscuit d'amandes en bâtonnets et faites cuire 20 minutes au four à 170°C. Laissez refroidir.

Le confit de rhubarbe en purée

300g de rhubarbe fraîche

- 50 g de sucre semoule
- 35 g de jus de citron
- 1/4 gramme de poudre de clou de girofle La veille, coupez la rhubarbe fraîche en tronçons de 1,5 cm, mettez-la à macérer avec le sucre. Le lendemain, égouttez-la et faites-la cuire en purée avec le jus de citron et la poudre de clou de girofle. Laissez refroidir, puis mixez. Réservez au frais.

Le confit de rhubarbe aux fraises

6 g de gélatine en feuilles

- 135 g de confit de rhubarbe en purée (voir ci-dessus)
- 200 g de purée de fraises
- 20 g de sucre semoule Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide, puis égouttez-la. Faites-la fondre avec un peu de purée de rhubarbe tiédie, puis mélangez-les avec tous les autres ingrédients.

Moulez au chinois à piston dans des moules à tartelettes Flexipan de 4 cm de diamètre (22 g pièce).

La crème au fruit de la passion

- 120 g d'œufs
- 110 g de sucre semoule
- 285 g de purée de fruit de la passion
- 10 g de jus de citron
- 120 g de beurre de La Viette

Mélangez les œufs, le sucre semoule, le jus de fruit de la passion et le jus de citron. Faites pocher le tout au bain-marie en remuant de temps en temps, portez ce mélange à 83-84°C. Passez au chinois, puis refroidissez le mélange à 60°C au bain-marie, et ajoutez le beurre en lissant à l'aide d'un fouet. Mixez le tout au mixeur plongeant pendant 10 minutes de façon à faire éclater les molécules de matière grasse et d'obtenir une crème onctueuse à souhait. Laissez refroidir 24 heures avant utilisation.

La mousseline au fruit de la passion

- 400 g de crème au fruit de la passion (voir ci-dessus)
- 110 g de beurre de La Viette

Montez le beurre au batteur en le faisant foisonner au maximum ; puis incorporez la crème passion. Cette préparation doit être faite au dernier moment.

Assemblage

Retournez les coques de meringue dans les dômes de Flexipan, garnissez-les à mi-hauteur de mousseline passion. Disposez le coulis gélifié en appuyant légèrement, puis garnissez à ras de crème mousseline passion afin de remplir la coque de meringue et de fixer le biscuit aux amandes Passez le tout au moins 1 heure au réfrigérateur pour faciliter l'emballage.

Finition

■ - QS de feuilles de papier Cellophane rouge de 23 x 25 cm

Posez la feuille de Cellophane sur le plan de travail, la Surprise au centre, puis retournez la Surprise dans le sens inverse, rabattez deux côtés opposés de la feuille de façon ce qu'il se rejoignent sous le petit gâteau, et tournez les extrémités en sens inverse de sorte à réaliser une papillote.

Notes, conseils et astuces

Il faut emballer le gâteau bien froid, pour éviter de l'écraser.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Gewürztraminer vendanges tardives, Champagne rosé de saignée dry Duval-Leroy, Vouvray demi sec ___________________________________





Surprise Mosaïc

Pour 15 petits gâteaux

Composition

- meringue croustillante
- dacquoise à la pistache
- crème mousseline à la pistache
- compote de griottes
- streusel à la cardamome

La meringue française

- 150 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 300 g de sucre semoule

Utilisez de préférence des blancs « vieillis », conservés à température ambiante : plus liquides, ils montent mieux et retombent moins facilement. Versez les blancs dans la cuve d'un batteur équipé du fouet ; fouettez-les à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'ils doublent de volume ; incorporez alors un quart du sucre en pluie. Continuez de fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent très fermes, lisses et brillants ; ajoutez alors un deuxième quart du sucre. Détachez la cuve du batteur et incorporez aux blancs le reste du sucre en pluie en les soulevant avec une spatule, tout en les travaillant le moins possible afin de ne pas les casser.

Les coques de meringue en dôme

Utilisez des moules Flexipan de 7 cm en forme de dôme.

À la poche, dressez la meringue au tiers de la hauteur, puis à l'aide d'une cuillère chemisez la meringue en l'étalant en creux sur toute la surface. Raclez l'excédent de meringue sur le dessus à l'aide d'une palette. Faites sécher à l'étuve les coques de meringue au moins 48 heures, démoulez-les puis passez-les 20 minutes au four à 110°C. Elles doivent être légèrement dorées et bien croustillantes.

Le sablé streusel à la cardamome

- 300 g de beurre de La Viette en pommade
- 300 g de sucre semoule
- 300 g de poudre d'amandes
- 6 g de fleur de sel
- 300 g de farine
- 2 g de poudre de cardamome verte

Dans la cuve d'un batteur, à la feuille, mélangez les ingrédients les uns après les autres, dans l'ordre indiqué. Débarrassez et réservez 2 heures au réfrigérateur. Passez la pâte à travers un tamis à très gros trous en la pressant bien ; conservez au réfrigérateur ou au congélateur.

Préchauffez le four à 170°C (chaleur tournante). Étalez la pâte sablée streusel sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et faites-la cuire au four. Lorsqu'elle commence à prendre couleur, mélangez-la soigneusement à l'aide d'un triangle pour obtenir une coloration régulière.

Terminez la cuisson au four.

Le biscuit dacquoise à la pistache

- 75 g de poudre d'amandes
- 90 g de sucre glace
- 16 g de pistaches décortiquées, grillées et concassées
- 13 g de pâte de pistache aromatisée colorée (Mane)
- 100 g de blancs d'œufs
- 35 g de sucre semoule

Sur une plaque noire recouverte d'un tapis siliconé, faites griller les pistaches décortiquées pendant 10 minutes au four à 170°C. Laissez refroidir, puis concassez les pistaches.

Mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes.

Montez les blancs d'œufs en neige en y ajoutant le sucre semoule en trois fois ; fouettez encore jusqu'à ce que vous obteniez une meringue souple. Mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace et les pistaches concassées. Déposez la pâte de pistache dans un cul-de-poule et détendez-la au fouet en incorporant un peu de blancs d'œufs montés. Ajoutez les ingrédients secs. À l'aide d'une spatule ou d'une corne (selon le volume), incorporez aux blancs d'œufs le mélange de sucre glace, d'amandes et de pistaches, ainsi que la pâte de pistache, en soulevant délicatement la préparation.

Dressage et cuisson

Introduisez la pâte à dacquoise dans une poche munie d'une douille lisse n° 9. Dressez un cercle de 55 mm de diamètre dans 16 moules à sablé breton, en partant du centre et en formant une spirale.

Faites cuire la dacquoise 20 minutes au four à 170°C, chaleur tournante, en laissant la buée ouverte pour éviter que la concentration de buée dans le four ne fasse gonfler la dacquoise pour la faire retomber aussitôt. Une fois cuite, elle doit rester à la fois résistante et moelleuse.

Le disque de compote de griotte

8 g de gélatine

- 265 g de purée de griotte
- 65 g de purée de groseille
- 40 g de sucre semoule

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide. Essorez-la et faites-la fondre avec un peu de purée de griotte. Ajoutez tous les autres ingrédients. Utilisez ce mélange sans attendre, pour éviter que la compote ne fige.

Moulez la compote à l'aide d'un chinois à piston dans 16 moules à tartelette en silicone de 4,5 cm de diamètre (22 g par moule). Stockez au congélateur.

La crème pâtissière

- 1 kg de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 250 g de sucre semoule
- 35 g de farine de tradition française
- 70 g de poudre à crème
- 240 g de jaunes d'œufs
- 100 g de beurre de La Viette Faites bouillir 250 g de lait avec la gousse de vanille fendue et laissez infuser 20 minutes. Passez cette infusion au chinois étamine en foulant la gousse de vanille avec un pochon pour en extraire le maximum d'arôme. Ajoutez l'infusion de vanille au reste de lait avec 100 g de sucre semoule

et faites bouillir le tout.

Tamisez la farine avec la poudre à crème. Incorporez les jaunes d'œufs à ce mélange et ajoutez le reste de sucre. Délayez le tout avec la moitié du lait infusé avant de l'incorporer dans le reste de lait infusé à ébullition. Portez la crème pâtissière à ébullition et laissez cuire 5 minutes en mélangeant vivement à l'aide d'un fouet, puis débarrassez-la pour la faire refroidir. A 50°C, ajoutez le beurre, puis, à 30°C, conditionnez la crème pâtissière, filmée au contact, dans une boîte à fermeture hermétique.

La meringue italienne

250 g de sucre semoule pour le sirop + 15 g pour monter les blancs
- 75 g d'eau
- 125 g de blancs d'œufs
- 15 g de sucre semoule

Faites cuire le sucre et l'eau à 121°C.

Montez les blancs d'œufs « au bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes. Enclenchez le batteur à vitesse moyenne et versez le sucre cuit en filet sur les blancs montés. Laissez refroidir à la même vitesse.

N. B.: une fois la meringue froide, il est préférable de laisser tourner le batteur à petite vitesse plutôt que de la laisser figer ; le résultat et la tenue n'en seront que meilleurs.

La crème au beurre

- 180 g de lait frais entier
- 140 g de jaunes d'œufs
- 180 g de sucre semoule
- 750 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 350 g de meringue italienne

Ébouillantez le lait. Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et faites cuire le tout comme une crème anglaise (voir page 560), puis refroidissez cette crème au batteur à grande vitesse.

Au batteur muni du fouet, faites foisonner le beurre, ajoutez la crème anglaise et mélangez avant d'incorporer la meringue italienne à la main.

N. B. : attention, la crème « anglaise » attache facilement au fond de la casserole en cours de cuisson.

La crème mousseline à la pistache

125 g de crème pâtissière (voir ci-dessus)
- 420 g de crème au beurre (voir ci-dessus)
- 30 g de pâte de pistache pure (Fugar)
- 30 g de pâte de pistache aromatisée colorée (Mane)

Lissez la crème pâtissière au fouet. Dans la cuve du batteur, faites foisonner la crème au beurre au fouet, sans la chauffer, pour l'alléger ; ajoutez-y les deux pâtes de pistache puis la crème pâtissière en continuant de fouetter quelques instants. Cette étape accomplie, procédez immédiatement à la suite.

Assemblage

- coques de meringue
- crème mousseline à la pistache
- streusel à la cardamome
- disques de compote de griotte gélifiée
- disques de dacquoise à la pistache

Juste après avoir monté la crème mousseline pistache au batteur, retournez les coques de meringue dans Flexipan, garnissez-les de crème mousseline à mi-hauteur, déposez-y 8 g de streusel à la cardamome (8 g), appliquez le disque de compote de griotte gélifiée en exerçant une légère pression, garnissez à nouveau de crème mousseline à la pistache afin de remplir la coque de meringue, puis posez le disque de dacquoise pistache pour fermer la partie supérieure.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Muscat du Cap corse __

Surprise Zéphyr

Pour environ 15 petits gâteaux

Composition

- meringue croustillante
- biscuit amande aux éclats d'amandes
- compote à la pêche
- crème mousseline au citron vert

Les coques de meringue française en dôme

- 150 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 300 g de sucre semoule

Utilisez de préférence des blancs vieillis, conservés à température ambiante : plus liquides, ils montent mieux et retombent moins facilement. Versez les blancs dans la cuve d'un batteur équipé du fouet ; fouettez-les à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'ils doublent de volume ; incorporez alors un quart du sucre en pluie. Continuez de fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent très fermes, lisses et brillants ; ajoutez un deuxième quart du sucre. Détachez la cuve du batteur et incorporez aux blancs le reste du sucre en pluie en les soulevant avec une spatule, tout en les travaillant le moins possible afin de ne pas les casser.

Utilisez des plaques Flexipan à alvéoles de 7 cm de diamètre en forme de dôme.

À l'aide d'une poche, dressez la meringue au tiers de la hauteur des alvéoles, puis, à l'aide d'une cuillère, chemisez les alvéoles afin qu'elles soient bien enrobées de meringue. Raclez l'excédent de meringue sur le dessus à l'aide d'une palette.

Idéalement, on fait sécher les coques de meringue à l'étuve puis au four à 100°C, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

Le biscuit amande aux éclats d'amandes

- 70 g de poudre d'amandes
- 250 g de sucre semoule
- 20 g de farine de type 55, tamisée
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1 g de poudre de blancs d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- QS d'amandes en bâtonnets

Mélangez la poudre d'amandes avec le sucre semoule et la farine. Tamisez l'ensemble.

Montez les blancs d'œufs en neige avec la poudre de blancs d'œufs, en ajoutant petit à petit 150 g de sucre semoule

Retirez la cuve du batteur ; incorporez le premier mélange à l'aide d'une spatule en soulevant délicatement la masse.

Sur une plaque garnie de papier sulfurisé, à l'aide d'une poche munie d'une douille n 8, dressez l'appareil en forme de disque de 5,5 cm de diamètre. Parsemez toute la surface du biscuit d'amandes en bâtonnets et faites cuire 20 minutes au four à 170°C. Laissez refroidir.

La compote à la pêche

- 8 g de gélatine en feuilles
- 335 g de purée de pêche
- 20 g de sucre semoule

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide, puis égouttez-la. Faites-la fondre avec un peu de purée de pêche, puis mélangez-les avec le reste de purée et le sucre. Moulez au chinois à piston dans des plaques à tartelettes Flexipan de 4 cm de diamètre (22 g pièce).

La crème au citron vert

- 120 g d'œufs
- 110 g de sucre semoule
- 285 g de jus de citron vert
- 2 g de zestes de citron vert
- 120 g de beurre de La Viette

Mélangez les œufs, le sucre semoule, le jus de citron vert et les zestes. Faites pocher le tout au bain-marie en remuant de temps en temps, portez ce mélange à 83-84°C. Passez au chinois, puis refroidissez le mélange à 60°C au bain-marie, et ajoutez le beurre en lissant à l'aide d'un fouet. Mixez le tout à vitesse maximale pendant 10 minutes de façon à faire éclater les molécules de matière grasse et à obtenir une crème onctueuse à souhait. Laissez refroidir 24 heures avant utilisation.

La mousseline au citron vert

- 400 g de crème au citron vert
- 110 g de beurre de La Viette

Montez le beurre au batteur en le faisant foisonner au maximum ; puis incorporez la crème au citron vert. Cette préparation doit être faite au dernier moment.

Assemblage et finition

■ - QS de feuilles de papier cellophane couleur pêche de 23 cm sur 25

Retournez les coques de meringue dans les dômes de Flexipan, garnissez-les à mi-hauteur de mousseline au citron vert. Disposez la compote gélifiée en appuyant légèrement, puis garnissez à ras de crème mousseline afin de remplir la coque de meringue et de fixer le biscuit aux amandes

Passez le tout au moins 1 heure au réfrigérateur.

Posez la feuille de cellophane sur le plan de travail, la Surprise au centre, puis retournez la Surprise dans le sens inverse, rabattez deux côtés opposés de la feuille de sorte qu'ils se rejoignent sous le petit gâteau, et tournez les extrémités en sens inverse de façon à réaliser une papillote.

Notes, conseils et astuces

Il faut emballer le gâteau bien froid, presque congelé.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Gewürztraminer vendanges tardives, champagne rosé de saignée dry Duval-Leroy, vouvray demi sec ______________________________





Intuition

Pour 4 tartes de 3 ou 4 personnes ou 20 tartelettes

Composition

- pâte sucrée
- crème au citron cuite au four
- tomates-cerises séchées au sucre
- tartare de tomates et de fraises
- fraises fraîches

À PRÉPARER LA VEILLE

Les tomates-cerises séchées au sucre

500 g de tomates-cerises
- 25 g d'huile d'olive de très bonne qualité
- 50 g de sucre semoule
- 1 g de poivre noir de Sarawak

Coupez les tomates-cerises en deux, disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, côté chair vers le haut. Saupoudrez-les de sucre semoule, recouvrez-les régulièrement d'un filet d'huile d'olive et terminez avec le poivre noir frais moulu. Faites cuire au four ventilé à 100°C pendant 30 minutes. Laissez refroidir ; stockez au frais.

La pâte sucrée

- 300 g de beurre de La Viette
- 60 g de poudre d'amande
- 190 g de sucre glace
- 1/2 g de vanille en poudre
- 120 g d'œufs
- 2 g de fleur de sel de Guérande
- 500 g de farine ordinaire

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Lorsque vous ajoutez la farine, il est recommandé de mélanger le moins possible. Enveloppez de film étirable et gardez au réfrigérateur.

LE JOUR MÊME

Les fonds de pâte sucrée

POUR LES TARTES : abaissez la pâte à 0,4 cm et détaillez des disques de 23 cm de diamètre. Mettez-les sur plaques au réfrigérateur pendant 30 minutes. Beurrez les cercles de 17 cm de diamètre et foncez-les. Coupez le surplus de pâte. Glissez les fonds au frais pendant 20 minutes. Posez les fonds sur des plaques à four, garnissez-les d'un disque de papier sulfurisé, plus grand de 6 cm que la taille du moule, et frangé sur 3 cm. Remplissez de haricots secs et glissez dans un four à 170°C pour 25 à 30 minutes environ. Retirez les haricots après cuisson.

POUR LES TARTELETTES : abaissez la pâte à 0,4 cm et détaillez des disques de 11 cm de diamètre. Mettez-les sur plaques au réfrigérateur pendant 30 minutes. Beurrez les cercles de 8 cm de diamètre et foncez-les. Coupez le surplus de pâte. Glissez les fonds au frais pendant 20 minutes. Posez les fonds sur des plaques à four, garnissez-les d'un disque de papier sulfurisé, plus grand que la taille du moule. Remplissez de haricots secs et glissez dans un four à 170°C pour 20 minutes environ. Retirez les haricots après cuisson.

NB : la pâte doit être cuite de façon homogène ; une pâte cuite trop pâle, ou blonde, ou colorée irrégulièrement, est insipide.

La crème au citron à cuire au four

- 60 g de jaunes d'œufs
- 300 g d'œufs entiers
- 250 g de sucre semoule
- 1 zeste de citron finement râpé
- 220 g de jus de citron
- 300 g de crème épaisse

Frottez le sucre semoule avec les zestes. Mélangez les jaunes, les œufs et le sucre sans blanchir, incorporez le jus de citron et la crème épaisse. Gardez au frais.

Le tartare de tomates et de fraises

- 450 g de tomates de taille moyenne
- 150 g de fraises, équeutées coupées en petits cubes
- 1,5 cuillerée à soupe d'huile d'olive Di Sisa (0&co)
- 30 g de sucre semoule
- 1 zeste d'un demi citron finement râpé
- 10 tours de moulin de poivre noir de Sarawak frais moulu
- 1,5 cuillerée à café de vinaigre de framboise de très bonne qualité
- 1,5 cuillerée à café de jus de citron frais

Mondez les tomates, pelez et épépinez-les, coupez-les en cubes. Versez-les dans une passoire pour laisser s'égoutter le jus au moins deux heures. Stockez au frais. Au moment de servir, assaisonnez avec tous les ingrédients ci-dessus, ajustez suivant le goût des fruits.

Préparation et finition

fonds de tartes ou de tartelettes
- QS de fraises fraîches
- QS de tomates-cerises
- QS de tomates cerises séchées au sucre

Dans le fond de tarte cuit, disposez les demi-tomates-cerises séchées au sucre en rosace puis garnissez à ras de crème citron liquide. Mettez-la dans le four en faisant attention de ne pas renverser l'appareil. Faites cuire à 100°C pendant 30 minutes environ et laissez refroidir.

Pour vérifier la cuisson, faites bouger légèrement la plaque, si le centre est tremblotant, la tarte n'est pas cuite ; s'il reste figé, vous pouvez la sortir du four. Laissez refroidir complètement.

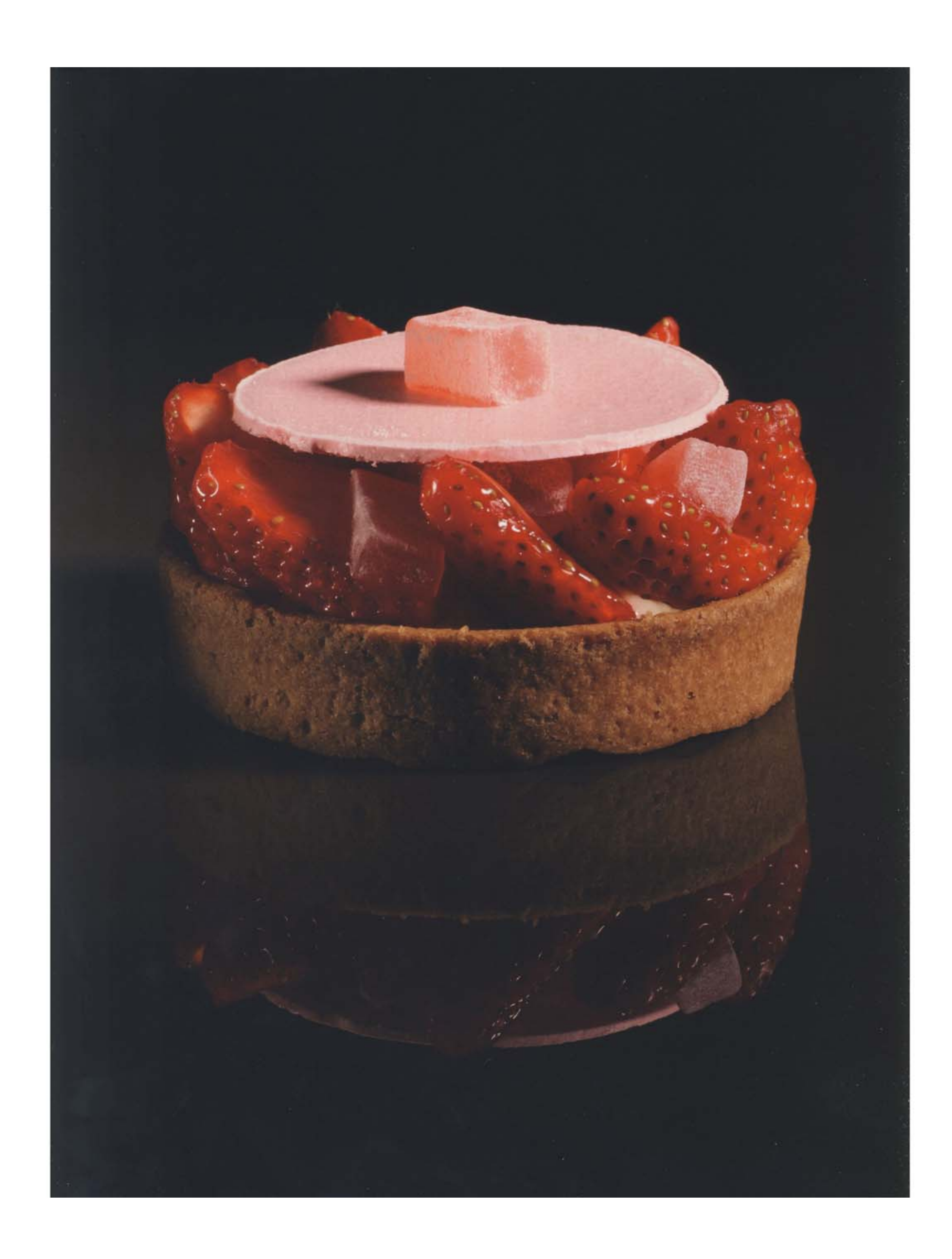
Sur le bord de la tarte, disposez une couronne demi-fraises de taille moyenne, coupe apparente. Remplissez le centre de tartare de tomates et fraises. Posez 6 à 8 demi-tomates-cerises coupe apparente. Posez sur plateau et glissez au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Champagne Duval-Leroy dry rosée de saignée, cuvée PH



Tarte aux fraises et loukoums (Oasis)

Pour 4 tartes de 3 ou 4 personnes ou 20 tartelettes

Composition

- pâte sucrée
- crème au citron vert et au basilic
- croûte de sucre meringuée
- loukoums à la rose
- fraises fraîches

Le nappage exotique

- 250 g d'eau
- le zeste de 1/4 d'orange
- le zeste de 1/4 de citron
- 1/4 de gousse de vanille Bourbon
- 100 g de sucre semoule
- 10 g de pectine NH
- 10 g de jus de citron
- 2 feuilles de menthe grossièrement hachées

Chauffez à 45°C l'eau, les zestes et la vanille. Ajoutez le sucre semoule et portez à ébullition durant 2 à 3 minutes. Retirez du feu, ajoutez le jus de citron et la menthe, laissez infuser 30 minutes avant de chinoiser toute la préparation. Stockez au frais.

Les fonds de pâte sucrée

- 300 g de beurre de La Viette
- 60 g de poudre d'amande
- 190 g de sucre glace
- 0,5 de vanille en poudre
- 120 g d'œufs
- 2 g de fleur de sel de Guérande
- 500 g de farine ordinaire

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Gardez au réfrigérateur

TARTES : abaissez la pâte à 0,4 cm et détaillez des disques de 23 cm de diamètre. Mettez-les sur plaque au réfrigérateur 30 minutes. Beurrez les cercles de 17 cm de diamètre, foncez-les et coupez le surplus de pâte. Plaquez les fonds sur des plaques noires recouvertes de papier sulfurisé, garnissez-les de disques de papier sulfurisé plus grands que les fonds. Remplissez-les de haricots secs et glissez-les dans un four à 170°C pour 20 à 25 minutes environ.

TARTELETTES : abaissez la pâte à 0,4 cm et détaillez des disques de 11 cm de diamètre. Mettez-les sur plaque au réfrigérateur 30 minutes. Beurrez les cercles de 8 cm de diamètre, foncez-les et coupez le surplus de pâte. Plaquez les fonds sur des plaques noires recouvertes de papier sulfurisé, garnissez-les de caissettes sulfurisées. Remplissez-les de haricots secs et glissez-les dans un four à 170°C pour 18 à 20 minutes environ. Glissez les fonds au congélateur.

Le jus de basilic

- 16 g de feuilles de basilic
- 84 g d'eau minérale
- 14 g de sucre semoule

Plongez le basilic dans de l'eau frémissante et retirez-le pour le plonger immédiatement dans de l'eau glacée.

Faites chauffer l'eau et le sucre à 60°C, incorporez le basilic et mixez finement.

La crème au citron vert et au basilic

- 6 g de feuilles de gélatine
- 365 g d'œufs
- 390 g de sucre semoule
- 14 g de zeste de citron vert
- 105 g de jus de basilic
- 261 g de jus de citron vert

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Mélangez les œufs et le sucre semoule avec les zestes, le jus de basilic et le jus de citron vert. Faites pocher au bain-marie en remuant par intermittence. Portez ce mélange à 83-84°C. Chinoisez puis ajoutez la gélatine égouttée. Mixez le tout pendant 10 minutes à vitesse maximale de façon à faire éclater les molécules et à obtenir une crème onctueuse à souhait. Laissez refroidir 24 heures avant utilisation.

NB : dans cette recette, pour mieux mettre en valeur le goût du citron vert, on n'utilise pas de beurre.

La glace royale pour croûtes de sucre meringuées

- 130 g de blancs d'œufs
- 585 g de sucre glace
- 10 g de jus de citron
- QS de colorant rouge fraise

Faites légèrement monter ce qu'on appelle la « glace royale », à savoir les blancs et le sucre glace, puis ajoutez le jus de citron et un peu de colorant. Étalez à l'aide d'une palette et d'un chablon, 5 cm pour les tartelettes et 12 cm pour les tartes. Faites cuire à 90°C pendant 15 minutes. Stockez au sec.

La pâte de fruits au letchi et à la rose

- 4,5 g d'acide tartrique
- 2,5 g d'eau
- 320 g de sucre cristal
- 9 g de pectine Ruban Jaune
- 410 g de purée de letchi 375 g de sucre cristal 105 g de glucose
- 23 g de jus de citron QS de colorant Ispahan 8 g d'essence de rose
- QS de sucre glace amidonné (dit « Neige décor »)

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau. Mélangez 45 g de sucre cristal et la pectine. Posez un cadre de 30 x 40 cm sur un tapis siliconé.
Faites bouillir la purée de letchi, ajoutez le mélange sucre-pectine. Faites bouillir avant d'ajouter le reste de sucre, le glucose, le jus de citron et le colorant. Faites cuire à 108°C. Incorporez la solution acide puis l'essence de rose. Coulez directement dans le cadre, et laissez refroidir à température ambiante.
Découpez à la guitare des cubes de pâte de fruit Ispahan de 1 cm de côté. Roulez ces cubes dans le sucre glace amidonné afin qu'ils en soient parfaitement recouverts. Déposez sur un tamis pour retirer l'excédent. Réservez en boîte à fermeture hermétique ou sur plaque de manière à laisser sécher un peu.

Montage et finition

- fonds de tarte et de tartelette
- QS de crème au citron vert et au basilic
- 1 kg de fraises fraîches (800 g pour les tartelettes)
- loukoums à la rose
- nappage exotique
- croûtes de sucre rose

POUR LES TARTELETTES : garnissez les fonds de pâte sucrée cuits de 50 g de crème au citron vert au basilic.
POUR LES TARTES : garnissez les fonds de pâte sucrée cuits de 270 g de crème citron vert au basilic.
Équeutez les fruits et posez-les sur une plaque recouverte de papier absorbant. Disposez les demi-fraises en couronne, coupe contre la crème. Faites fondre le nappage exotique. Nappez légèrement les fruits à l'aide d'un pinceau. Disposez les morceaux de loukoums sur le dessus des fraises puis surmontez d'une croûte de sucre.
NB : le montage est identique pour les tartes et les tartelettes.

Conseils de consommation
Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées
Champagne demi-sec.

Notes, conseils, astuces
Selon la saison, cette tarte est déclinée avec des framboises ou avec des fraises.
Le loukoum est une friandise orientale translucide dont la texture doit être à la fois moelleuse et résistante, pour finir par devenir fondante. L'eau de rose qui parfume ces loukoums accompagne parfaitement la saveur acidulée des fruits rouges. Le fond de pâte sablée recèle une crème au citron vert et au basilic qui apporte une note acide très intense. La croûte de meringue sèche, très fine, qui surplombe le tout, apporte un contraste de texture et une note sucrée qui rééquilibre l'ensemble. Cette architecture du goût, faite de contrastes puissants, à demi cachés sous une apparente sagesse de rose, révèle toute sa subtilité en bouche, lorsque les différentes saveurs se mêlent, les textures se lissent, les goûts s'équilibrent, offrant ainsi à l'amateur le plaisir d'avoir lui-même inventé le goût de son gâteau

Tarte au café

Pour 4 tartes de 3 ou 4 personnes ou 20 tartelettes

Composition

- pâte sucrée
- ganache au café
- crème Chantilly au café
- biscuit imbibé au café fort

Les fonds de pâte sucrée

- 200 g de beurre de La Viette
- 40 g de poudre d'amande
- 128 g de sucre glace
- QS de vanille en poudre
- 80 g d'œufs
- 0,5 g de fleur de sel de Guérande
- 335 g de farine ordinaire

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Gardez au réfrigérateur

TARTELETTES : abaissez la pâte à 0,4 cm et détaillez 20 disques de 11 cm de diamètre. Mettez-les sur plaque au réfrigérateur 30 minutes. Beurrez les cercles de 8 cm de diamètre, foncez-les et coupez le surplus de pâte. TARTES : abaissez la pâte à 0,4 cm et détaillez 4 disques de 23 cm de diamètre. Mettez-les sur plaque au réfrigérateur 30 minutes. Beurrez les cercles de 17 cm de diamètre, foncez-les et coupez le surplus de pâte. Glissez les fonds au congélateur.

Le miroir café

- 500 g de couverture ivoire (Valrhona)
- 225 g de crème liquide UHT
- 33 g de sirop à 30°B
- 12 g d'essence naturelle de café liquide
- QS de colorant jaune d'œuf (selon la puissance)
- 12 g de glucose
- 450 g de nappage neutre chaud

Hachez finement la couverture. Faites bouillir la crème et versez-la sur la couverture hachée, mélangez comme une ganache. Incorporez le sirop, l'essence de café, le colorant et le glucose dans le nappage. Versez le mélange dans la ganache et mixez. Ajuster la coloration.

Les disques de crème Chantilly au café

- 3,5 g de gélatine en feuille
- 590 g de crème liquide (34 %)
- 43 g de café moulu
- 175 g de sucre semoule

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faites bouillir la crème, incorporez le café moulu, mélangez et chinoisez au chinois étamine. Ajoutez le sucre semoule et la gélatine, mélangez puis stockez une nuit au réfrigérateur.

TARTELETTES : montez la crème au batteur, préparez des cercles de 7,5 cm de diamètre sur une épaisseur de 1,5 cm en les plongeant dans de l'eau chaude. Retirez-les, égouttez-les, puis garnissez-les de 35 g de crème Chantilly au café. Décerclez immédiatement et glissez au congélateur.

TARTES : montez la crème au batteur ; préparez des cercles de 16 cm de diamètre sur une épaisseur de 1,5 cm en les plongeant dans de l'eau chaude. Retirez-les, égouttez-les, puis garnissez-les de 160 g de crème Chantilly au café. Décerclez immédiatement et glissez au congélateur.

Les disques de biscuit à la cuillère

- 35 g de farine pâtissière à biscuit
- 35 g de fécule de pomme de terre
- 100 g de blancs d'œufs
- 0,5 g de poudre de blanc d'œuf
- 63 g de sucre semoule
- 55 g de jaunes d'œufs
- 5 g de sucre inverti

Tamisez la farine et la fécule. Fouettez les blancs avec la poudre de blanc d'œuf et le sucre, jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Versez les jaunes avec le sucre inverti dans les blancs, laissez tourner encore quelques secondes.

Incorporez la farine et la fécule en soulevant la préparation avec une spatule.

TARTELETTES : sur une feuille de papier sulfurisé, dressez des disques de 5 cm de diamètre, en spirale, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 7. Glissez au four à 230-240°C pendant 8 à 10 minutes. Retirez du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier papier du biscuit.

TARTES : sur une feuille de papier sulfurisé, dressez des disques de 13 cm de diamètre, en spirale, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 7. Glissez au four à 230-240°C pendant 10 à 12 minutes. Retirez du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier papier du biscuit.

La ganache au café

- 510 g de crème liquide
- 702 g de couverture ivoire (Valrhona)
- 48 g de café

Hachez le chocolat et faites-le fondre un peu au micro-ondes ou au bain-marie. Faites bouillir la crème, incorporez le café et chinoisez au chinois étamine. Sur la couverture, versez aussitôt la crème, en trois opérations successives, en mélangeant à chaque opération. Coulez aussitôt dans les fonds de tartes ou réservez au réfrigérateur.

Le café fort

- 150 g d'eau
- 50 g de café mélange PH moulu

Faites bouillir l'eau ; incorporez le café et chinoisez au chinois étamine.

Montage et finition

Garnissez les fonds de pâte sucrée de ganache au café au 3/5 de leur hauteur ; posez un disque de biscuit imbibé au café fort, que vous appuyez et que vous recouvrez de ganache (environ 63 g pour les tartelettes et 315 g pour les tartes). Glissez au réfrigérateur.

Chauffez le miroir café au bain-marie à 38-40°C, puis détendez-le avec du sirop à 30°B pour avoir la fluidité requise. Il est déconseillé d'utiliser ce miroir trop chaud, parce qu'il devient vite terne sur les produits.

TARTELETTES : nappez les disques de crème Chantilly au café en les plongeant dans le miroir café piqué sur un couteau d'office. Posez sur grille pour laisser égoutter quelques minutes ; retirez l'excédent de nappage avec la pointe du couteau. Posez le disque sur les fonds de tartes garnis de ganache au café ; décorez avec un grain de café au chocolat. TARTES : posez les disques de crème Chantilly au café sur grille, nappez-les à la palette avec le miroir café. Laissez égoutter quelques minutes ; retirez l'excédent de nappage sous le disque avec la pointe d'un couteau d'office. Posez le disque sur les fonds de tartes garnis de ganache au café ; décorez-le avec 5 grains de café au chocolat.

Conservation

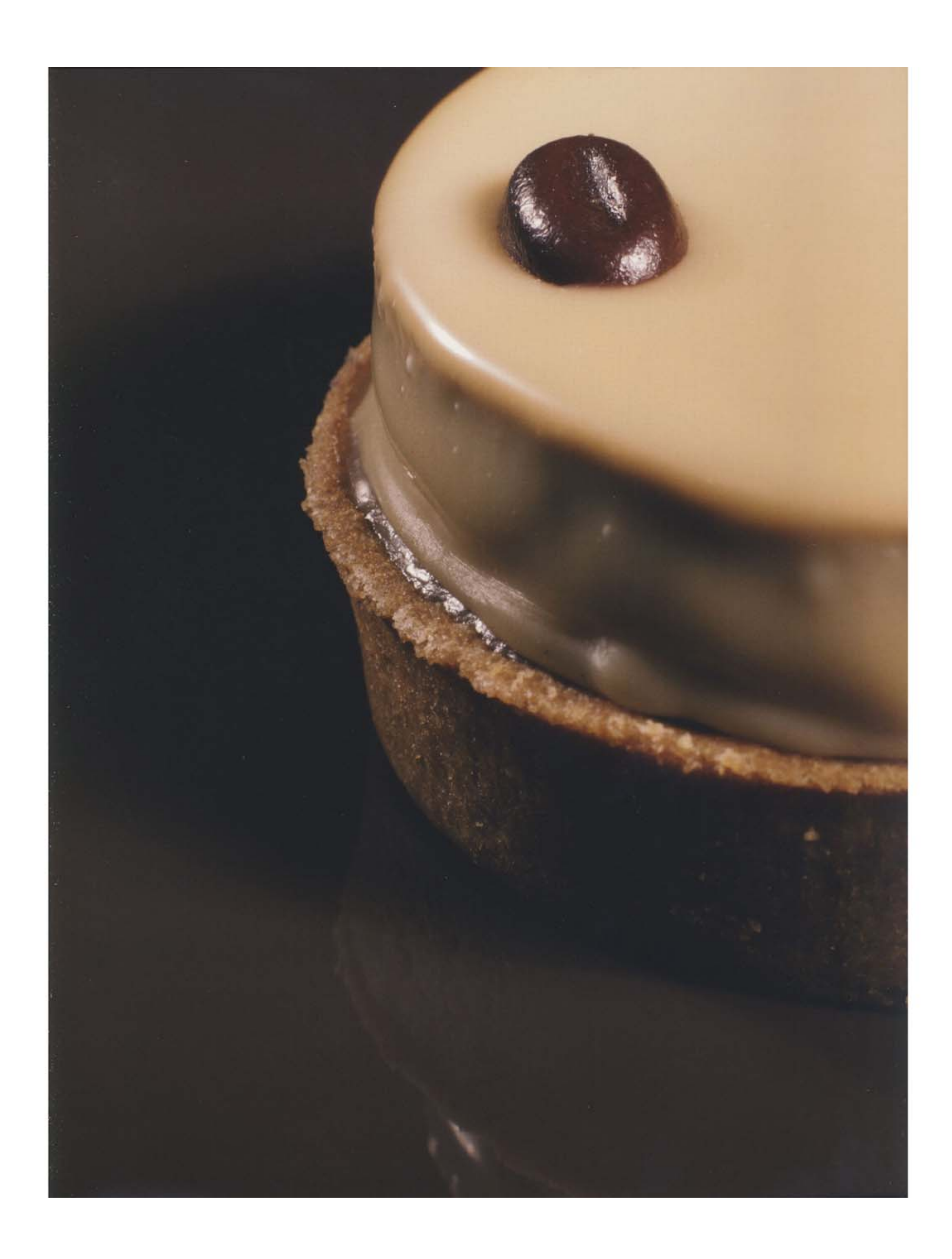
2 jours.

Conseil de consommation

Sortez du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Notes, conseils et astuces

Sous son apparente douœur, le café Mélange PH exprime un arôme puissant, franc, un goût légèrement acidulé qui souligne sa personnalité





Tarte Azur

Pour 4 tartes de 3 ou 4 personnes ou 20 tartelettes

Composition

- pâte sucrée
- biscuit chocolat sans farine
- citron moelleux
- ganache au chocolat et au yuzu
- morceaux de sablé diamant
- nappage miroir chocolat
- fines tranches de citron vert croquantes

Les fonds de pâte sucrée

- 300 g de beurre de La Viette
- 60 g de poudre d'amandes
- 190 g de sucre glace
- 0,5 g de vanille en poudre
- 120 g d'œufs
- 2 g de fleur de sel de Guérande
- 500 g de farine ordinaire

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Gardez au réfrigérateur sous film étirable. ENTREMETS : abaissez à 0,4 mm et détaillez des disques de 21 cm de diamètre. Mettez-les sur plaque au réfrigérateur 30 minutes avant de foncer les tartes. Beurrez les cercles de 15 cm de diamètre, foncez-les et coupez le surplus de pâte. Glissez les fonds au congélateur. Posez les fonds sur plaques noires recouvertes de papier sulfurisé, garnissez-les de disques de papier sulfurisé de 21 cm de diamètre et frangés. Remplissez-les de haricots secs et glissez-les dans un four à 170°C pour 25 à 30 minutes environ. Retirez les haricots après cuisson. PETITS GÂTEAUX : abaissez à 0,4 mm et détaillez des disques 13 cm de diamètre. Mettez-les sur plaque au réfrigérateur 30 minutes avant de foncer les tartes. Foncez les cercles de 8 cm de diamètre et coupez le surplus de pâte. Glissez les fonds au congélateur.

Posez les fonds sur plaques noires recouvertes de papier sulfurisé, garnissez-les de caissettes sulfurisées. Remplissez-les de haricots secs et glissez-les dans un four à 170°C pour 20 à 25 minutes environ. Retirez les haricots après cuisson.

Le biscuit chocolat sans farine

- 135 g de couverture Amer 67 % (Valrhona)
- 30 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 280 g de jaunes d'œufs
- 135 g de sucre semoule
- 300 g de blancs d'œufs
- 135 g de sucre semoule

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou micro-ondes de manière à ce qu'il ne dépasse pas 45°C. Faites monter les jaunes d'œufs avec la première pesée de sucre et les blancs d'œufs avec la seconde en incorporant le sucre petit à petit. Versez un quart des blancs montés dans le chocolat fondu et mélangez énergiquement. Mettez les jaunes montés et le mélange précédent dans les blancs restants et mélangez doucement. Dressez aussitôt.

Dressage et cuisson

ENTREMETS : dressez des disques de 13 cm de diamètre, en spirale, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 9 Glissez au four à 170°C pendant 25 minutes. Débarrassez sur grille dès la sortie du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier papier du biscuit.

PETITS GÂTEAUX : dressez des disques de 7 cm de diamètre, en spirale, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 7 Glissez au four à 170°C pendant 15 minutes. Débarrassez sur grille dès la sortie du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier papier du biscuit.

Les tranches de citron moelleux

- 1 kg d'eau minérale
- 100 g de sucre semoule
- 6 citrons non traités

Dans un autocuiseur, faites bouillir l'eau et le sucre ; plongez-y les citrons, fermez la cocotte et faites chauffer à feu vif. Au bout de 10 minutes, refroidissez la cocotte sous l'eau froide et retirez les citrons avant de les faire égoutter. Afin qu'il conserve leur forme d'origine, placez les citrons moelleux dans un moule Flexipan demi-sphère de 7 cm de diamètre au congélateur. Sortez les citrons du congélateur 10 minutes avant de les couper en fines tranches. Tranchez-les encore congelés, hachez-les et disposez-les sur plaque. Stockez au congélateur avant de stocker en boîte à fermeture hermétique.

Le sablé diamant vanille

- 225 g de beurre de La Viette
- 100 g de sucre semoule
- QS de poudre de vanille
- 2,5 g de vanille liquide
- 1,5 g de fleur de sel
- 320 g de farine ordinaire

Dans la cuve du batteur, à la feuille, mélangez le sucre avec le beurre à température ambiante, la poudre de vanille et la vanille liquide. Incorporez le sel et la farine et mélangez sans insister, juste jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Réservez-la au frais sous film étirable.

Abaissez la pâte à sablé diamant, réservez les abaisses ainsi obtenues au réfrigérateur. À la guitare, munie du cadre 1 cm, détaillez des cubes de 1 cm de côté. Roulez ces cubes dans du sucre cristal et stockez-les au congélateur sous film étirable.

Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé posez les morceaux de sablé diamant espacés de 1,5 cm les uns des autres. Faites cuire 8 minutes à 170°C. Laissez refroidir et stockez en boite hermétique, avec pastilles déshydratantes, en prenant soins d'intercaler une feuille de papier entre chaque couche.

Le nappage miroir chocolat

- 410 g de lait concentré non sucré (Nestlé)
- 100 g de glucose
- 480 g de sirop à 30°B
- 500 g de couverture Caraïbe 66 % (Valrhona)
- 500 g de pâte à glacer noire (Valrhona)

Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B ; versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit et en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Les fines tranches de citron vert croquantes

- QS de citron vert
- QS de sucre glace

Tranchez les extrémités des citrons verts et placez-les au congélateur ; sortez-les une dizaine de minutes avant de les couper en fines tranches ; taillez-les en deux avec une paire de ciseaux, saupoudrez généreusement de sucre glace une plaque noire recouverte d'un tapis siliconé et posez les tranches par-dessus. Saupoudrez à nouveau le dessus des tranches. À ce stade, vous pouvez congeler les tranches de citron vert crues ou les glissez directement dans un four ventilé à 70°C, pendant 8 heures au moins. Laissez refroidir et stockez à l'abri de l'humidité.

La ganache chocolat au yuzu

- 900 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 900 g de crème liquide (32 % MG)
- 200 g de jus de yuzu
- 100 g de sucre inverti
- 350 g de beurre de La Viette

Faites fondre la couverture au bain-marie. Faites bouillir la crème et le sucre inverti ; chauffez à part le jus de yuzu ; versez progressivement la crème et le jus de yuzu sur la couverture en mélangeant, en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Incorporez le beurre à environ 40°C. Émulsionnez la ganache au mixeur à grande vitesse et utilisez aussitôt.

Montage

ENTREMETS : Garnissez les fonds de pâte sucrée cuits de ganache chocolat au yuzu à deux cinquièmes de la hauteur ; parsemez 12 g de tranches de citron moelleux et hachées. Déposez ensuite un disque de biscuit chocolat sans farine, en appuyant pour niveler la ganache, et recouvrez de ganache à ras. Laissez figer, à température ambiante. Procédez à la finition.

PETITS GÂTEAUX : Garnissez les fonds de pâte sucrée cuits de ganache onctueuse au yuzu à un cinquième de la hauteur ; posez 4 g de tranches de citron moelleux et hachées, un disque de biscuit chocolat sans farine, en appuyant pour niveler la ganache, et recouvrez de ganache à ras. Laissez figer à température ambiante. Procédez à la finition.

Finition

- nappage miroir chocolat
- tranches de citron vert croquantes
- morceaux de sablé diamant
- citron moelleux
- nappage exotique (voir recette page 565)

Faites fondre le nappage miroir chocolat au bain-marie et le nappage exotique au four à micro-ondes.

ENTREMETS : nappez le dessus de la tarte avec le nappage miroir chocolat à point ; déposez 7 morceaux de sablé diamant et 6 demi-tranches de citron vert croquantes.

Taillez des quartiers de citron moelleux entier en deux puis en six dans sa longueur et retirez la chair. Détaillez ces quartiers en trois ou quatre et nappez-les au nappage exotique et déposez-en 3 sur la tarte. Posez sur carton or de deux cm plus grand que la tarte.

PETITS GÂTEAUX : nappez le dessus de la tartelette avec le nappage miroir chocolat ; déposez trois morceaux de sablé diamant et 2 demi-tranches de citron vert croquantes. Taillez des quartiers de citron moelleux entier en deux puis en six dans sa longueur et retirez la chair. Détaillez ces quartiers en trois ou quatre et nappez les morceaux de citron moelleux au nappage exotique et déposez-en un sur la tartelette.

Conservation

1 journée.

Conseil de consommation

Gardez hors du réfrigérateur.

Boissons conseillées

PX pedro-ximenez, thés, cafés, eaux

Tarte au chocolat et aux framboises (Chloé)

Pour 4 tartes de 3 ou 4 personnes ou 20 tartelettes

Composition

- pâte sucrée
- biscuit au chocolat sans farine
- ganache au chocolat et à la framboise
- nougatine au grué de cacao
- framboises fraîches

La pâte sucrée

- 300 g de beurre
- 60 g de poudre d'amande
- 190 g de sucre glace
- 1/2 g de vanille en poudre
- 120 g d'œufs
- 2 g de fleur de sel de Guérande
- 500 g de farine ordinaire

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Gardez au réfrigérateur, enveloppé dans un film étirable.

Les fonds de pâte sucrée

TARTES : abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur et détaillez des disques de 22 cm de diamètre. Mettez-les sur plaque au réfrigérateur 30 minutes avant de foncer les moules. Beurrez des cercles de 17 cm de diamètre, foncez-les et coupez le surplus de pâte. Glissez les fonds au congélateur.

TARTELETTES : détaillez des fonds de 11 cm de diamètre et foncez-en des cercles de 8 cm de diamètre. Glissez-les au congélateur.

Plaquez les fonds sur des plaques noires recouvertes de papier sulfurisé, garnissez-les de disques de papier sulfurisé frangés. Remplissez-les de haricots secs et faites cuire au four à 170°C, de 20 à 25 minutes environ pour les fonds de tarte et de 15 à 20 minutes pour les fonds de tartelette.

Le biscuit au chocolat sans farine

POUR LES TARTES :

- 120 g de jaunes d'œufs
- 68 g de sucre semoule
- 68 g de chocolat amer à 67 % de cacao (Valrhona)
- 15 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 150 g de blancs d'œufs
- 68 g de sucre semoule

POUR LES TARTELETTES :

- 85 g de jaunes d'œufs
- 96 g de sucre semoule
- 48 g de chocolat amer 67 % (Valrhona)
- 11 g de pâte de cacao extra
- 105 g de blancs d'œufs
- 48 g de sucre semoule

Préchauffez le four à 170°C.

Mélangez les jaunes d'œufs et 96 g de sucre, et faites blanchir. Faites fondre le chocolat et la pâte de cacao à 40°C au bain-marie.

Montez les blancs en neige avec le reste de sucre. Versez un tiers des blancs montés sur les jaunes blanchis, puis le chocolat fondu, et mélangez. Ajoutez le restant des blancs en neige et mélangez délicatement.

TARTES : sur une feuille de papier sulfurisé, dressez des disques de 14 cm de diamètre, en spirale, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 7. Glissez au four à 170°C pendant 22 à 25 minutes. Retirez du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier papier du biscuit.

TARTELETTES : sur une feuille de papier sulfurisé, dressez des disques de 6 cm de diamètre, en spirale, à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 7. Glissez au four à 170°C pendant 15 à 20 minutes. Retirez du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier papier du biscuit.

NB : Ce biscuit se cuit un peu plus sec que la moyenne car il se réhydrate au contact de l'air. On peut stocker au frais les disques de biscuit enveloppés de film étirable.

La ganache chocolat-framboise

- 150 g de couverture Caraque (Valrhona)
- 150 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 140 g de crème liquide
- 20 g de sucre inverti
- 120 g de purée de framboise
- 70 g de beurre

Hachez finement les couvertures. Gardez-les à température ambiante. Faites bouillir séparément la crème avec le sucre inverti d'une part et la purée de framboise d'autre part, puis réunissez les deux.
Versez un tiers de ce mélange sur les couvertures finement hachées. Mélangez à l'aide d'une spatule en petits cercles concentriques en partant du centre du cul-de-poule et en élargissant vers le bord. Ajoutez un deuxième tiers et procédez de la même façon pour mélanger. Après avoir ajouté le derniers tiers, ajoutez le beurre en petits morceaux, mélangez délicatement. Utilisez aussitôt.

La nougatine au cacao, au sel et au poivre

- 35 g de lait
- 80 g de beurre
- 35 g de glucose
- 100 g de sucre semoule
- 2 g de pectine NH
- 100 g de grué de cacao
- 1 g de poivre noir de de Sarawak frais moulu

Faites chauffer le lait à 45 ou 50°C avec le beurre et le glucose. Ajoutez le sucre mélangé à la pectine et cuisez le tout à 106°C. Incorporez le grué de cacao.
Versez les 350 g ainsi obtenus sur un tapis siliconé, étalez à la palette, recouvrez d'un second tapis siliconé, et continuez d'étaler en passant un rouleau par dessus. Glissez sur plaque et réservez au congélateur pendant 2 heures. Retirez les deux tapis et posez la nougatine sur papier sulfurisé pour la stocker congelée crue.

Cuisson de la nougatine de cacao au sel et poivre

■ - nougatine de cacao au sel et au poivre
QS de fleur de sel
Réglez le four à 170°C. Cassez et répartissez la nougatine au grué crue, en morceaux épars, sur une plaque noire recouverte d'un tapis siliconé.
Saupoudrez de quelques grains de fleur de sel. Glissez au four pour 18 à 20 minutes. Laissez refroidir.

Montage

Versez un peu de ganache dans le fond de tarte. Posez un disque de biscuit, appuyez de manière à faire remonter la ganache sur les côtés ; garnissez de ganache à ras et faites figer au réfrigérateur 30 minutes. Décorez le dessus de framboises fraîches et de gros éclats de nougatine de cacao cuite.

Conseil de consommation

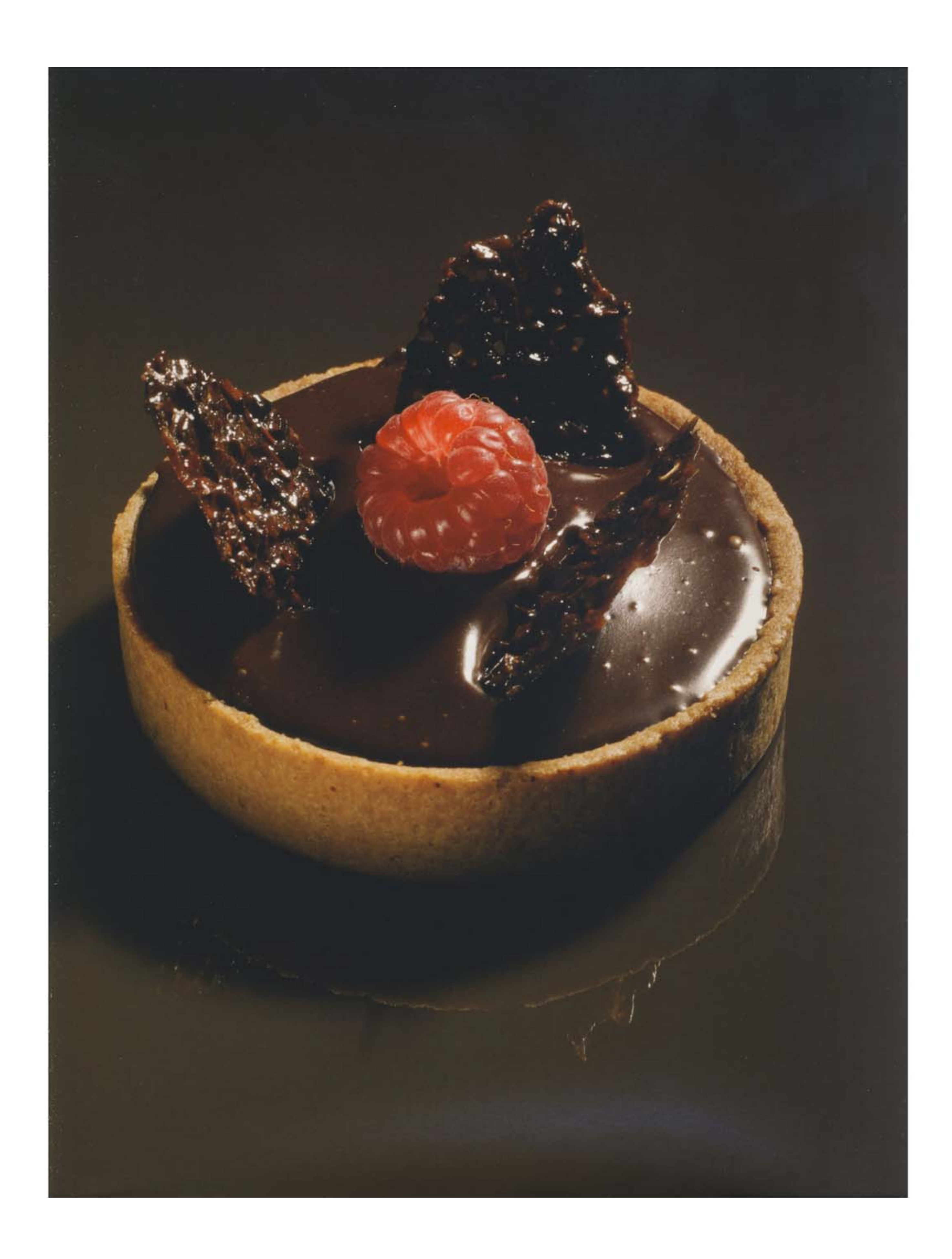
Conservez hors du réfrigérateur.

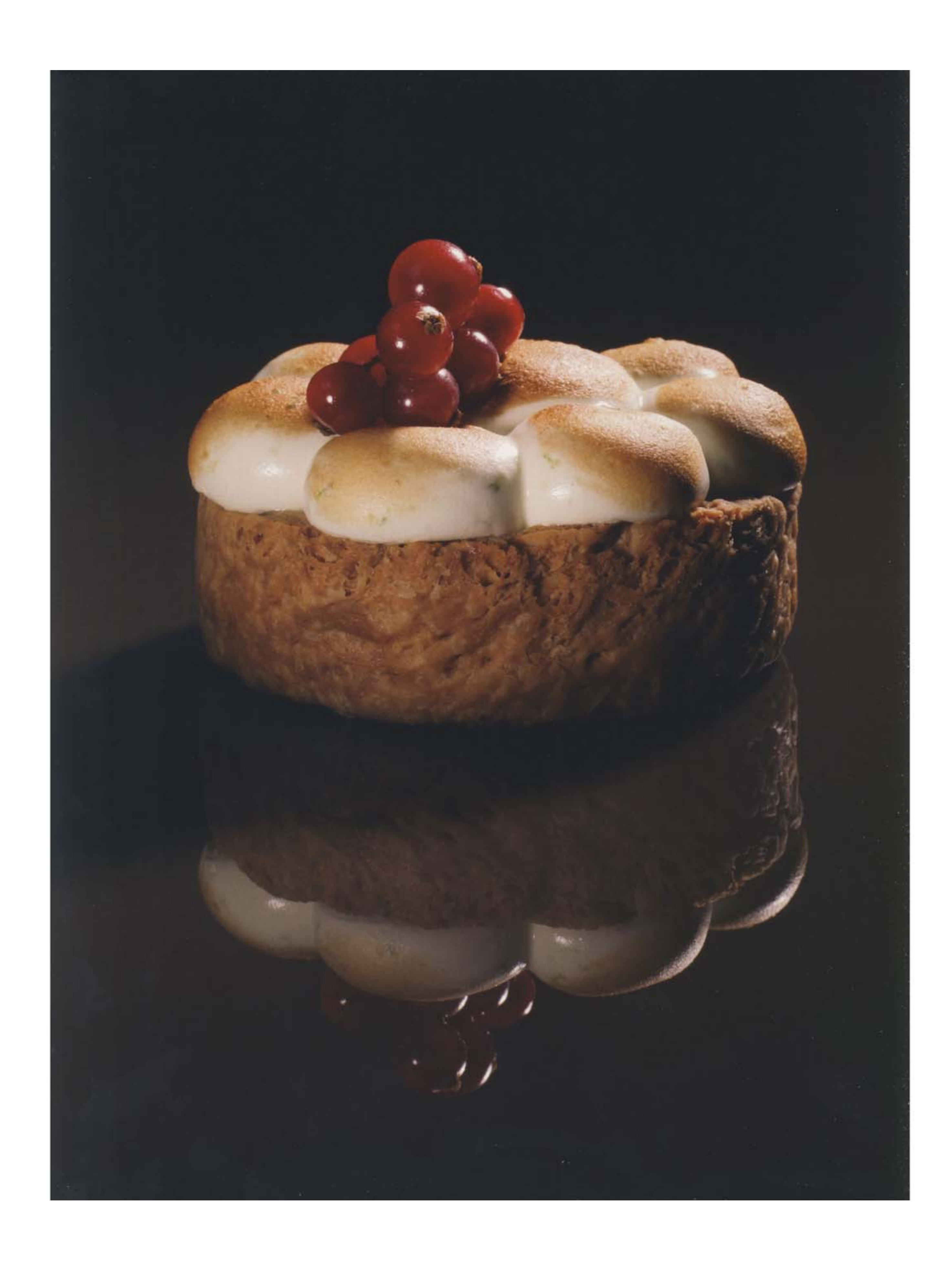
Boissons conseillées

Banyuls, vieux porto, maury, vintage.

Notes, conseils et astuces

La cuisson de la nougatine au grué de cacao est assez délicate. Pour en vérifier la cuisson, il faut regarder dans les trous qu'elle forme à la cuisson et essayer de discerner l'apparition d'une couleur brunâtre





Tarte Zéphyr

Pour 4 tartes de 3/4 personnes et 20 petits gâteaux.

Composition

- pâte à foncer
- crème au citron vert
- pêches poêlées
- framboises et groseilles
- meringue au citron vert

Les fonds de pâte à foncer

- 375 g de beurre de La Viette
- 10 g de fleur de sel
- 20 g de jaunes d'œufs
- 7,5 g de sucre semoule
- 100 g de lait frais entier
- 500 g de farine type 45

Malaxez le beurre pour le rendre homogène, ajoutez les ingrédients dans l'ordre en continuant de malaxer. Au moment d'ajouter la farine, ne malaxez que le minimum de temps de façon à avoir une pâte juste agglomérée. Stockez au frais.

ENTREMETS : abaissez au rouleau à 5 mm d'épaisseur et détaillez 4 disques de 23 cm de diamètre pour des cercles de 17 cm. Mettez-les sur plaque au réfrigérateur 30 minutes avant de foncer les tartes. Beurrez les cercles, foncez-les et faites une collerette. Glissez les fonds au congélateur.

PETITS GÂTEAUX : abaissez au rouleau à 4 mm de d'épaisseur et détaillez 16 disques de 12 cm de diamètre pour des cercles de 8 cm. Mettez-les sur plaque au réfrigérateur 30 minutes avant de foncer les tartes. Beurrez les cercles, foncez-les et faites une collerette. Glissez les fonds au congélateur.

Cuisson

Posez les fonds sur des plaques noires recouvertes de papier sulfurisé, garnissez-les de caissettes sulfurisées pour les individuels ou des disques de papier et 24 cm de diamètres pour les grandes tailles, frangés. Remplissez-les de haricots secs et glissez-les dans un four à 170°C pour 18 minutes environ.

La crème au citron vert

- 180 g d'œuf
- 192 g de sucre semoule
- 7 g de zestes de citron vert
- 40 g de jus de citron jaune
- 88 g de jus citron vert
- 280 g de beurre de La Viette

Mélangez les œufs, le sucre semoule avec les zestes et les jus de citron. Faites pocher au bain-marie en remuant par intermittence. Portez ce mélange à 82-83°C. Chinoisez, prélevez un tiers du poids des zestes récupérés que vous remettez dans la crème, puis refroidissez à 60°C. Ajoutez le beurre en lissant à l'aide d'un fouet. Mixez le tout à vitesse maximale pendant 10 minutes, de façon à éclater les molécules de matières grasses et obtenir une crème onctueuse à souhait. Laissez refroidir 24 heures avant utilisation.

Les pêches poêlées

- 600 g de pêches
- 30 g de beurre de La Viette
- 30 g de sucre semoule
- 9 g de jus de citron
- 0,5 g de poivre noir frais moulu

Dénoyautez et coupez les fruits en gros cubes d'un bon cm de côté. Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez les fruits, le sucre. Poêlez à feu vif. Dès que les fruits commencent à compoter, retirez-les du feu. Terminez en assaisonnant avec le jus de citron et le poivre et versez dans une passoire pour égoutter. Réservez au réfrigérateur.

La meringue italienne moins sucrée au citron vert

- 375 g de sucre semoule
- 100 g d'eau
- 250 g de blancs d'œufs
- 25 g de sucre semoule
- Le zeste d'un demi-citron vert haché très fin
- 40 g de jus de citron vert

Faites cuire la première pesée de sucre et l'eau à 121°C. Montez les blancs « au bec d'oiseau » c'est-à-dire pas trop ferme, avec la deuxième pesée de sucre. Enclencher le batteur à vitesse moyenne et verser le sucre cuit en filet sur les blancs montés et aussitôt le zeste. Après 30 secondes, incorporez le jus de citron vert. Laisser refroidir à la même vitesse.

Montage et finition

■ - QS de framboises et de groseilles fraîches

Garnissez le fond de pâte à foncer cuit de 150 g de crème au citron vert (sur 5 mm d'épaisseur environ).

Garnissez avec les pêches cuites au beurre et égouttées, parsemez de framboises et de groseilles. Décorez avec la meringue italienne à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 16. Flambez au chalumeau. Décorez avec deux petits quartiers de pêches, trois framboises et une grappe de groseilles.

Conseil de consommation

Sortez du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

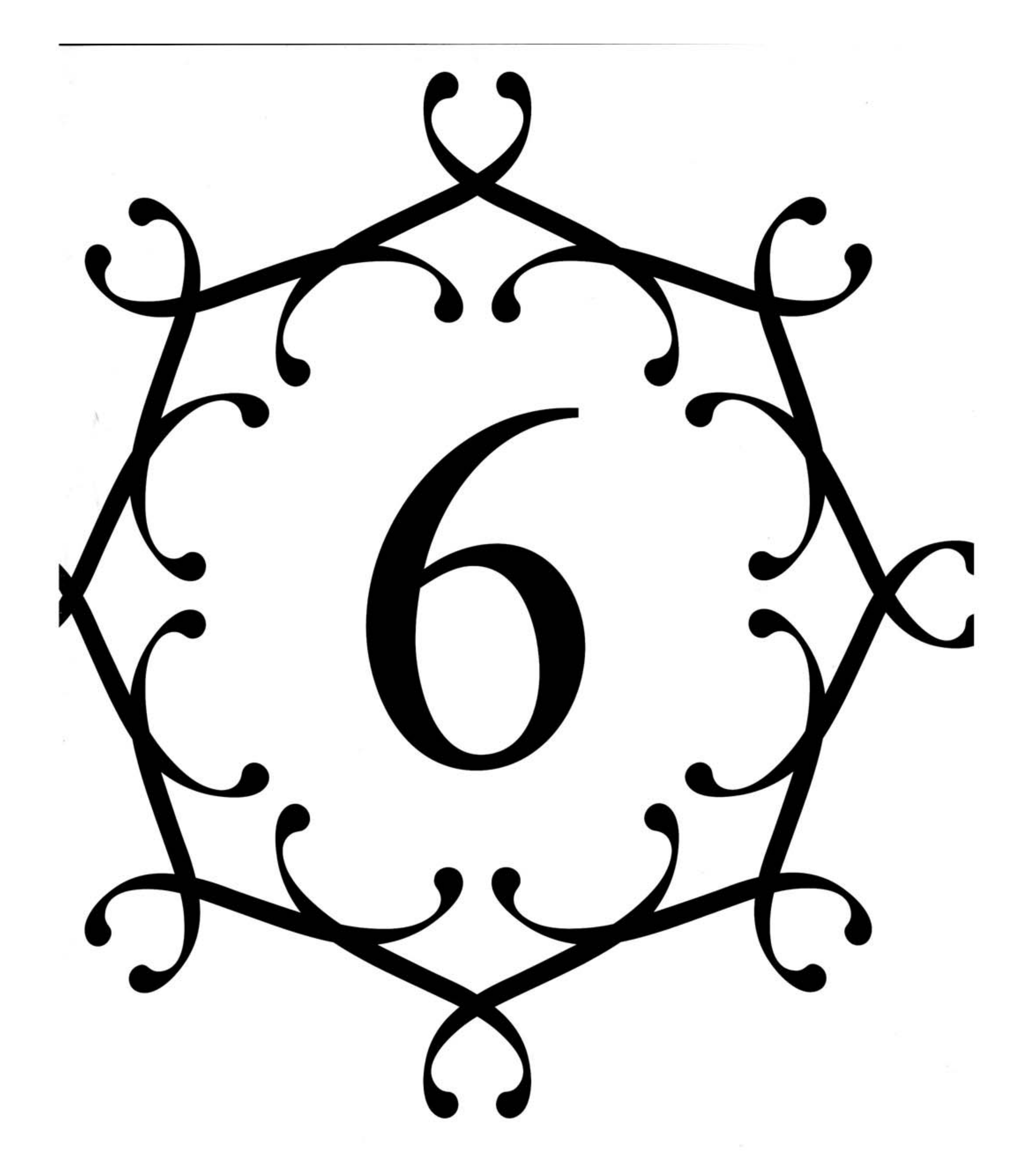
Boissons conseillées

Thé Cérémonie, muscat du cap Corse, champagne sec.

Notes, conseils et astuces

Une fois la meringue froide, il est préférable de la laisser tourner à petite vitesse plutôt que de la laisser figer, le résultat sera meilleur. Pour la décoration, le grain et l'aspect seront plus nets





macarons et petit fours

Macaron Arabella

Pour environ 2 kg de macarons garnis

Composition

- biscuit macaron
  ganache au chocolat au lait et au gingembre confit
- compote de fruit de la passion et de bananes poêlées

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 330 g d'amandes entières
- 330 g de sucre glace

Broyez les amandes et le sucre glace ensemble au robot et tamisez.

L'appareil à macaron

- 60 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 3 g de poudre de blancs d'œufs
- 1 g de colorant carmin
- 7,5 g de colorant jaune d'œuf
- 7,5 g d'essence de café (Trablit)

Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie.

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais.

Préparez la meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, montez les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et ajoutez la pâte de cacao, les colorants et l'essence de café. Incorporez progressivement la meringue italienne dans le premier mélange (tant-pour-tant et blancs frais) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

Attention ! il faut plus ou moins faire retomber l'appareil selon le mode de pochage. Pour le pochage à la machine, préférez une masse retombée au minimum, alors que le pochage manuel s'effectue avec un appareil bien retombé.

Dressez les macarons à la poche munie d'une douille n° 8 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire au four à air ventilé à 170°C pendant 10 à 11 minutes pour les petits fours et 15 minutes pour les macarons individuels, toujours buée ouverte. Le temps de cuisson écoulé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur une grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur une grille inox posée à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

Les carrés de banane poêlée et de fruit de la passion

- 15 g de beurre de La Viette
- 45 g de sucre
- 750 g de bananes
- 37,5 g de jus de citron
- 75 g de chair de fruit de la passion frais

Coupez puis videz les fruits de la passion frais à l'aide d'une petite cuillère. Épluchez et coupez les bananes mûres, mais pas trop tigrées, en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur, citronnez-les. Faites fondre le beurre dans une poêle, laissez-le légèrement brunir, incorporez les fruits coupés et le sucre. Laissez cuire 2 à 3 minutes à feu vif en prenant soin de ne pas les réduire en compote. Ajoutez la chair de fruit de la passion.

Garnissez de 900 g de compote un cadre inox de 30 cm sur 40 posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, lissez la surface avec une palette et passez les plaques au congélateur.

Décadrez les plaques de compote et coupez des carrés de 1,5 cm de côté. Gardez au congélateur.

Le gingembre confit maison

65 g de gingembre frais
- 160 g d'eau
- 65 g de sucre semoule Épluchez et coupez le gingembre en cubes de 2 à 3 mm de côté. Dans une casserole, faites cuire l'eau et le sucre, versez-y le gingembre et faites cuire 2 heures à feu doux, couvert.

La ganache au chocolat au lait

400 g de crème liquide
- 430 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 85 g de gingembre confit maisonen cubes, égoutté Faites bouillir la crème et versez-en un tiers sur la couverture Jivara, mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le reste de la crème. Ajoutez le gingembre confit maison et débarrassez en bac inox.

Assemblage des macarons

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez la moitié des coques de macaron de ganache chocolat au lait et gingembre confit, disposez au centre un carré de compote de bananes poêlées et fruit de la passion, puis pochez une pointe de ganache. Recouvrez en prenant soin d'assortir les tailles des coques.

Macaron Caffe-Caffe

Pour environ 2 kg de macarons garnis

Composition

- pâte de fruit à l'orange
- biscuit macaron café
- ganache au café

Les tranches d'orange pochées

500 g d'eau

- 250 g de sucre semoule
- 350 g de tranches d'orange Faites bouillir l'eau et le sucre. Coupez de fines tranches d'orange (si possible à 2 mm à la trancheuse à jambon). Déposez-les dans un bac sur une épaisseur de 1,5 cm maximum. Versez dessus le sirop bouillant et filmez au contact. Laissez macérer au moins 24 heures.

La pâte de fruit à l'orange

- 6,5 g d'acide tartrique
- 5 g d'eau
- 65 g de sucre cristal (à mélanger avec la pectine)
- 12 g de pectine Ruban Jaune
- 280 g de jus d'orange avec pulpe
- 55 g de jus de citron
- 550 g de sucre cristal
- 155 g de glucose
- 390 g de tranches d'oranges pochées
- QS d'amidon

Délayez l'acide tartrique dans l'eau. Mélangez les 65 g de sucre cristal et la pectine. Égouttez les tranches d'oranges pochées, ajoutez le jus d'orange et le jus de citron puis faites chauffer à 40°C ; incorporez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition une première fois avant d'ajouter les 550 g de sucre et le glucose. Faites cuire à 75°B ou 106°C. Incorporez la solution acide. Coulez directement dans un cadre de 30 x 40 cm, et laissez refroidir à température ambiante. Découpez à la guitare des cubes de 2,2 cm de côté. Roulez ces cubes dans de l'amidon de façon qu'ils soient parfaitement recouverts. Passez-les au tamis pour en retirer l'excédent. Réservez.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 330 g d'amandes entières
- 330 g de sucre glace

Broyez les amandes et le sucre glace ensemble et tamisez.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.
Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thés, cafés, eau _______

L'appareil à macaron café

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 15 g d'essence de café (Trablit)
- 1,5 g de colorant jaune d'œuf
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 3 g de poudre de blanc d'œuf

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais, le colorant et l'essence de café. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pourtant et blancs frais) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

Dressage et cuisson

■ - QS de café moulu

Dressez manuellement avec une douille n° 11 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez légèrement de café moulu.

Faites cuire au four à air ventilé à 170°C pendant 11 minutes pour les petits fours et 15 minutes pour les macarons individuels. Faites cuire toujours buée ouverte. Le temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur grille inox à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

La ganache café

430 g de couverture ivoire (Valrhona)

- 430 g de crème liquide
- 16 g de sucre inverti
- 35 g de café moulu

Mettez la couverture ivoire à fondre au bain-marie. Faites bouillir la crème avec le sucre inverti, ajoutez le café moulu et laissez infuser quelques instants avant de passez au chinois étamine. Versez sur la couverture en trois étapes, en tournant sans cesse avec une spatule pour rendre le mélange homogène et lisse. Réservez au réfrigérateur.

Assemblage des macarons

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez la moitié des coques de ganache au café, déposez un cube de pâte de fruit à l'orange et pochez une pointe de ganache au café. Recouvrez en prenant soin d'assortir les tailles des coques.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.

Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thés, cafés, eau ______

Macaron au chocolat et au yuzu (Azur)

Pour environ 2 kg de macarons garnis

Composition

- biscuit macaron au chocolat
- ganache au chocolat et au yuzu

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 530 g de poudre d'amandes
- 530 g de sucre glace

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amandes.

L'appareil à macarons au chocolat

- 1 kg de tant-pour-tant amande tamisé
- 175 g de blancs d'œufs frais
- 200 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 500 g de sucre semoule
- 125 g d'eau
- 175 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 3 g de poudre de blanc d'œuf
- 3 g de colorant carmin (dosage suivant puissance)

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais.
Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie.
Préparez la meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, montez les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et ajoutez la pâte de cacao et le colorant. Incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant et blancs frais) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.
Attention ! Il faut plus ou moins faire retomber l'appareil selon le mode de pochage. Pour le pochage à la machine, préférez une masse retombée au minimum, alors que le pochage manuel s'effectue avec un appareil bien retombé.

Dressage et cuisson

Dressez manuellement les macarons avec une douille n° 8 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Faites cuire au four à air ventilé à 170°C pendant 11 minutes, toujours buée ouverte. Le temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur une grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur une grille inox posée à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

La ganache au chocolat et au yuzu

- 900 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 900 g de crème liquide (32 % MG)
- 200 g de jus de yuzu
- 100 g de sucre inverti
- 350 g de beurre de La Viette

Faites fondre la couverture au bain-marie. Faites bouillir la crème dans une casserole et abaissez la température à 45-50°C.
A part, faites chauffer le jus de yuzu à 45-50°C, puis versez progressivement la crème et le jus de yuzu sur la couverture en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Incorporez le beurre à 40°C.
Émulsionnez la ganache au mixeur à tige et versez-la dans un bac en inox. Stockez au réfrigérateur.

Assemblage des macarons

A l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez les coques de macaron de ganache chocolat au yuzu. Assemblez les coques deux par deux en prenant soin d'assortir leurs tailles.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.
Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thés, cafés, eau ______

Macaron au fruit de la passion au chocolat au lait (Mogador)

Pour environ 2 kg de macarons garnis

Composition

- biscuit macaron passion
- ganache au fruit de la passion et chocolat au lait

La ganache au fruit de la passion et au chocolat au lait

- 130 g de beurre de La Viette
- 725 g de chocolat Jivara (Valrhona)
- 350 g de purée de fruit de la passion
- 50 g de sucre inverti

Coupez le beurre en morceaux et laissez-le revenir à température ambiante ; hachez le chocolat très finement et faites-le fondre partiellement au bain-marie ou au four à micro-ondes. Dans une casserole, faites bouillir la purée de fruit et le sucre inverti.

Versez la moitié du liquide dans le chocolat semi-fondu ; mélangez avec une spatule en bois en partant du centre, et en élargissant le mouvement petit à petit. Incorporez la moitié du reste ; renouvelez l'opération. Versez la totalité et mélangez à nouveau. Lorsque la température du mélange est inférieure à 40°C (mesurez-la au thermomètre), ajoutez le beurre, laissez-le fondre quelques instants et mélangez. Utilisez la ganache aussitôt, lorsqu'elle atteint la température de 35°C.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 330 g de poudre d'amandes
- 330 g de sucre glace

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amandes.

Le biscuit macaron passion

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 110 g de blancs d'œufs frais
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 110 g de blanc d'œufs « vieillis »
- 1 g de poudre de blanc d'œuf
- 5 g de colorant jaune citron (dosage selon puissance)
- 1/2 g de colorant rouge fraise (dosage selon puissance)
- OS de poudre de cacao (Valrhona)

Faites cuire le sucre et l'eau à 118-120°C. Lorsque le sucre atteint 114°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œufs et le sucre semoule. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Incorporez les colorants.

Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez le tant-pour-tant et les blancs crus.

Faites retomber l'appareil et dressez avec une douille n° 8 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez légèrement de poudre de cacao, à la poudrette.

Cuisson en four traditionnel : sur plaques doublées, à 250°C pendant 1 minute puis à 190-200°C pendant 7 à 8 minutes au total.

Cuisson en four ventilé : sur plaques doublées ou non (selon les fours), faites cuire à 180°C pendant 8 à 9 minutes. Faites cuire toujours buée ouverte. Ne mouillez pas sous le papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Retournez la feuille sur grille inox à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

Assemblage des macarons

Pulvérisez les macarons retournés, côté plaque vers le haut, avec de l'eau à l'aide d'un pulvérisateur de jardin.

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 8, garnissez généreusement la moitié des coques de ganache passion chocolat au lait. Recouvrez en prenant soin d'assortir les tailles des coques.



Macaron Médélices

Pour environ 2 kilos de macarons garnis

Composition

- biscuit macaron citron
- carrés de praliné feuilleté noisette
- crème au citron

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 330 g d'amandes entières
- 330 g de sucre glace

Broyez les amandes et le sucre glace ensemble et tamisez.

L'appareil à macaron

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 1,5 g de colorant jaune d'œuf (dosage selon puissance)
- 3 g de colorant jaune citron (dosage selon puissance)
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 3 g de poudre de blancs d'œufs

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et les colorants. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs frais et colorants) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

Dressage et cuisson

■ - QS de pailleté « Éclats d'or » (Valrhona)

Dressez manuellement les macarons avec une douille n° 11 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de pailleté feuilletine. Faites cuire au four à air ventilé à 170°C pendant 11 minutes pour les petits fours et 15 minutes pour les macarons individuels. Faites cuire toujours buée ouverte. Le temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur grille inox à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

Les noisettes grillées et mondées

■ - QS de noisettes du Piémont entières

Préchauffez le four à 160°C. Étalez les noisettes sur une plaque et glissez-la au four pendant 20 minutes. Émondez-les tièdes dans un tamis à gros trous. Réservez les noisettes froides en boîte à fermeture hermétique.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.

Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Muscat du cap Corse, thé de Ceylan, cafés, chocolat chaud, eau

Les carrés de praliné feuilleté noisette

- 40 g de beurre de La Viette
- 100 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 200 g de praliné noisette 60/40
- 200 g de pâte de noisette de Piémont (Fugar)
- 195 g de pailleté éclat d'or
- 40 g de noisettes grillées, concassées

Faites fondre le beurre et la couverture Jivara à 45°C au bain-marie. Mélangez le praliné noisette, la pâte de praliné, la couverture et le beurre, puis ajoutez ensuite le pailleté feuilletine et les noisettes grillées et concassées.

Garnissez des cadres de 3 x 40 cm de praliné feuilleté noisette, lissez la surface avec une palette et faites durcir les plaques au congélateur. Décadrez les plaques de praliné et coupez des carrés de 2 cm de côté. Gardez au congélateur.

La crème au citron

- 210 g d'œufs
- 230 g de sucre semoule
- 3 zestes de citron à frotter avec le sucre
- 170 g de jus de citron frais
- 315 g de beurre de La Viette

Mélangez les œufs, le sucre semoule avec les zestes et le jus de citron. Faites pocher au bain-marie en remuant par intermittence. Portez ce mélange à 83-84°C. Chinoisez puis refroidissez à 60°C au bain-marie, ajoutez le beurre en lissant à l'aide d'un fouet. Mixez le tout à vitesse maximale pendant 10 minutes de façon à éclater les molécules de matières grasses et obtenir une crème onctueuse à souhait. Laissez refroidir 24 heures avant utilisation.

La crème au citron pour macarons -

1 kg de crème au citron

- 100 g de poudre d'amande

Mélangez à la spatule. Stockez au réfrigérateur.

Assemblage des macarons

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez la moitié des coques de crème au citron, déposez un cube de praliné feuilleté noisette puis pochez une pointe de crème au citron. Recouvrez en prenant soin d'assortir les tailles des coques.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.
Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thés, cafés, eau _______

Macaron Tout-Paris

Pour 2 kilos environ de macarons garnis

Composition

- biscuit macaron chocolat
- croquant de riz soufflé caramélisé
- ganache au chocolat et au caramel

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 330 g d'amandes entières
- 330 g de sucre glace

Broyez ensemble les amandes et le sucre glace et tamisez.

L'appareil à macaron chocolat

- 120 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 6 g de colorant carmin (dosage selon puissance)
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 3 g de poudre de blanc d'œuf

Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et le colorant et la pâte de cacao. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez progressivement la meringue italienne dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs frais et colorants) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

Dressage et cuisson.

■ - QS de poudre d'épices à pain d'épices

Dressez manuellement avec une douille n° 11 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez légèrement d'épices à pain d'épices. Faites cuire au four à air ventilé à 170°C pendant 10 à 11 minutes pour les petits fours et 15 minutes pour les macarons individuels. Faites cuire toujours buée ouverte. Le temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur grille inox à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

Le riz soufflé caramélisé

- 255 g de sucre semoule
- 95 g d'eau
- 190 g de riz soufflé

Faites cuire le sucre et l'eau à 118°C, versez sur le riz soufflé chauffé et faites sabler puis caraméliser. Étalez sur une plaque pour laisser refroidir.

Le croquant de riz soufflé

- 300 g de chocolat Caraïbe (Valrhona) fondu un peu chaud (45°C)
- 150 g de gianduja fondu
- 450 g de riz soufflé caramélisé

Versez le chocolat et le gianduja fondu, mélangez et incorporez le riz soufflé caramélisé.

Dans un cadre de 30 cm sur 40, versez 900 g de croquant de riz soufflé, congelez. Coupez en carrés de 2 cm de côté et gardez au frais.

La ganache au chocolat et au caramel

- 350 g de couverture Caraque (Valrhona)
- 140 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 140 g de sucre semoule
- 25 g de beurre de La Viette demi-sel
- 260 g de crème liquide (32 % MG)

Faites fondre la couverture Caraque avec la couverture Jivara. Réalisez un caramel à sec avec le sucre jusqu'à ce qu'il commence à dégager un peu de fumée, décuisez avec le beurre demi-sel et la crème liquide montée.

Versez la moitié du caramel sur les couvertures fondues, mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le reste de caramel. Réservez au réfrigérateur.

Assemblage des macarons

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez la moitié des coques de ganache chocolat-caramel, déposez un carré de croquant de riz soufflé caramélisé et pochez une pointe de ganache. Recouvrez du biscuit macaron en prenant soin d'assortir les tailles des coques.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.

Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thés, cafés, eau, porto, maury vintage

Macaron à la rose

Pour environ 2 kg de macarons garnis

Composition

- biscuit macaron à la rose
- La crème à la rose

La crème à la rose

■ -(recette page 514)

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 500 g de poudre d'amandes
- 500 g de sucre glace

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amande.

Le macaron à la rose

- 500 g de sucre semoule
- 125 g d'eau
- 188 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 3 g de poudre de blanc d'œuf
- 5 g de colorant carmin (dosage selon puissance)
- 1 kg de tant-pour-tant amande tamisé
- 175 g de blancs d'œufs frais

Faites cuire le sucre et l'eau à 118-120°C. Lorsque le sucre atteint 114°C, commencez à monter les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blanc d'œuf et le reste de sucre semoule. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit. Incorporez le colorant.

Laissez refroidir à 50°C environ. Retirez la cuve du batteur, incorporez le tant-pour-tant et les blancs d'œufs frais. Faites retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface.

Attention ! Il faut plus ou moins faire retomber l'appareil selon le mode de pochage. Pour le pochage à la machine, préférez une masse retombée au minimum, alors que le pochage manuel s'effectue avec un appareil bien retombé.

Dressez les macarons avec une douille n° 8 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuisson en four traditionnel : sur plaques doublées, faites cuire à 250°C pendant 1 minute puis à 190-200°C pendant 7 à 8 minutes au total.

Cuisson en four ventilé : sur plaques doublées ou non, faites cuire à 180°C pendant 8 à 9 minutes. Pour ce type de four, il existe d'autres techniques de cuisson, qu'il faut adapter vraiment au cas par cas.

Faites cuire toujours buée ouverte. Ne mouillez pas sous le papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Retournez la feuille sur grille inox à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

Assemblage des macarons

Aspergez généreusement d'eau les coques, côté plaque sur le dessus, avec un vaporisateur de jardinier.

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 8, garnissez généreusement la moitié des coques de crème à la rose. Recouvrez en prenant soin d'assortir les tailles des coques.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.

Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thé de Ceylan, cafés, chocolat chaud, eau



Macarons à la pêche, à l'abricot et au safran (Eden)

Pour environ 2 kg de macarons garnis

Composition

- biscuit macaron
- ganache à la pêche, au safran et aux abricots moelleux

La ganache à la pêche, au safran et aux abricots moelleux

- 0,6 g de filaments de safran
- 30 g de crème liquide
- 500 g de couverture ivoire (Valrhona)
- 30 g de beurre de cacao
- 400 g de purée de pêche blanche
- 30 g de jus de citron
- 200 g d'abricots moelleux

Faites infuser le safran dans la crème liquide chaude. Faites fondre la couverture et le beurre de cacao au bain-marie. Chauffez légèrement la purée de pêche avec le jus de citron.
Versez l'infusion de safran et la purée sur la couverture ; mélangez en commençant par le centre et élargissant le cercle petit à petit. Incorporez l'arôme et les abricots moelleux coupés en cubes de 2 mm de côté. Versez dans un bac pour refroidir et réservez au froid.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 310 g d'amandes mondées
- 310 g de sucre glace

Broyez au mixeur et tamisez.

Le mélange de colorants pour les macarons pêche-abricot-safran

- 3 g de poudre colorant rouge carmin
- 3 g de poudre colorant rouge fraise
- 7 g de poudre colorant jaune citron
- 25 g d'eau
- 5 g d'alcool blanc (kirsch ou rhum blanc)

Faites chauffer l'eau, incorporez l'alcool blanc puis les poudres de colorant. Mélangez énergiquement au fouet, filtrez et réservez.

L'appareil à macarons

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 110 g de blancs d'œufs frais
- 4 g de mélange de colorants (voir ci-dessus)
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 110 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1 g de poudre de blanc d'œuf

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et les colorants. Préparez la meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, montez les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit.

Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez progressivement la meringue italienne dans le premier mélange (tant-pour-tant et blancs frais) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez. H faut plus ou moins faire retomber l'appareil selon le mode de pochage. Pour le pochage à la machine, préférez une masse retombée au minimum, alors que le pochage manuel s'effectue avec un appareil bien retombé.

Dressage et cuisson

Dressez les macarons à la poche munie d'une douille n° 8 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. À ce stade, laissez les coques de macarons « croûter » à température ambiante pendant environ une demi-heure. Faites cuire au four à air ventilé à 170°C pendant 10 à 11 minutes pour les petits fours et 15 minutes pour les macarons individuels, toujours buée ouverte. Le temps de cuisson écoulé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur une grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur une grille inox posée à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

Assemblage des macarons

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez généreusement la moitié des coques de ganache pêche-abricot-safran. Recouvrez en prenant soin d'assortir les tailles des coques.

Affinage et stockage

Stockage en froid positif : rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 /O d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.
Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné le temps nécessaire au réfrigérateur. Une fois stockés au réfrigérateur les macarons peuvent être consommés jusqu'à 6 jours après leur mise en boîte.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thés, cafés, eau _______

Macaron Chuao

Pour environ 2 kg de macarons garnis

Composition

biscuit macaron chocolat

- ganache au chocolat pure origine Chuao et au cassis
- grain de cassis au sirop

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 330 g d'amandes entières
- 330 g de sucre glace

Broyez les amandes et le sucre glace ensemble et tamisez.

L'appareil à macaron chocolat

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 120 g de pâte de cacao extra (Valrhona) fondue à 45°C
- 2 g de colorant carmin (dosage selon puissance)
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 3 g de poudre de blanc d'œuf

Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais ainsi que le colorant et la pâte de cacao. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs crus et colorants) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

Dressage et cuisson

Dressez manuellement avec une douille n° 11 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four à air ventilé : 170°C pendant 10-11 mm pour les petits fours et 15 minutes pour les macarons individuels. Faites cuire toujours buée ouverte. Le temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur grille inox à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

La ganache au chocolat Chuao au et cassis

- 45 g de liqueur de cassis
- 165 g de purée de cassis
- 85 g d'eau minérale
- 15 g de jus de citron
- 30 g de sucre semoule
- 315 g de couverture pure origine Chuao (Amedei)
- 280 g de beurre de La Viette Faites chauffez la liqueur et la purée de cassis, l'eau, le jus de citron et le sucre semoule. Versez-en un tiers de sur la couverture pure origine Chuao. Mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le reste du liquide. À 45°C, ajoutez le beurre tempéré et débarrassez en bac inox.

Assemblage des macarons

■ - QS de grains de cassis au sirop

Égouttez les grains de cassis au sirop la veille.

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez la moitié des coques de ganache chocolat et cassis, déposez quatre ou cinq grains de cassis au sirop et pochez une pointe de ganache. Recouvrez du biscuit macaron en prenant soin d'assortir les tailles des coques.

Assemblage des macarons

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez la moitié des coques de ganache au café. Assemblez les coques deux par deux en prenant soin d'assortir leurs tailles.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.

Rangez les macarons en boite de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thés, cafés, eau, porto, maury vintage

Macaron Frivolité

Pour environ 2 kg de macarons garnis

Composition

- biscuit macaron
- crème au caramel demi-sel
- pommes mi-séchées

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 330 g d'amandes entières
- 330 g de sucre glace

Broyez les amandes et le sucre glace ensemble et tamisez.

Le biscuit macaron caramel

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 15 g d'essence de café (Trablit)
- 1,5 g de colorant jaune d'œuf
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 3 g de poudre de blanc d'œuf

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais ainsi que les colorants. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pourtant, blancs crus et colorants).

Dressage et cuisson

■ - QS de poudre d'amandes

Dressez manuellement avec une douille n° 11 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de poudre d'amandes. Faites cuire au four à air ventilé à 170°C pendant 11 minutes pour les petits fours et 15 minutes pour les macarons individuels. Faites cuire toujours buée ouverte. Le temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur grille inox à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

La crème au caramel au beurre demi-sel

335 g de sucre semoule
- 280 g de crème liquide
- 250 g de beurre de La Viette doux à température ambiante
- 53 g de beurre de La Viette demi-sel Dans une casserole, faites fondre le sucre en l'incorporant petit à petit. Laissez-le colorer, il doit être bien brun. Décuisez avec la crème en remuant avec une spatule, puis avec le beurre demi-sel. Versez dans un bac et laissez complètement refroidir. Faites foisonner le beurre au batteur sans le chauffer, afin qu'il soit très léger ; incorporez le caramel. Utilisez aussitôt.

Assemblage des macarons

■ - QS de cubes de pommes mi-séchées (à 50 % d'humidité)

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez la moitié des coques de crème au caramel demi-sel, déposez quatre ou cinq cubes de pommes mi-séchées et dressez une pointe de crème au caramel. Recouvrez en prenant soin d'assortir les tailles des coques.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.

Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thés, cafés, eau

Macaron à la noisette et à la truffe blanche

Pour environ 2 kg de macarons garnis

Composition

- biscuit macaron
- ganache à la noisette et à la truffe blanche

Les noisettes grillées

■ - 220 g de noisettes du Piémont

Étalez les noisettes sur une plaque à rebord en prenant soin de ne pas les superposer. Glissez-les dans un four à 160/170°C pendant 20 minutes. Retirez la peau en les passant dans un tamis à mailles larges. Concassez-les au rouleau et tamisez-les avec un tamis à grosses mailles de façon à ne pas obtenir de trop gros morceaux.

La ganache à la noisette et à la truffe blanche

- 500 g de couverture ivoire (Valrhona)
- 500 g de crème liquide
- 60 g de pâte de truffe blanche
- 200 g de noisettes grillées concassées

Faites fondre la couverture et, dans une autre casserole, faites bouillir la crème. Versez la crème bouillie sur la couverture ; mélangez en commençant par le centre et en élargissant le cercle petit à petit. Incorporez la pâte de truffe et mélangez délicatement. Ajoutez les noisettes concassées. Laissez figer à température ambiante.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 300 g d'amandes entières mondées
- 300 g de sucre glace

Broyez le tout au mixeur. Tamisez.

L'appareil à macarons

- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 110 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1 g de poudre de blanc d'œuf
- 24 g d'oxyde de titane
- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 110 g de blancs d'œufs frais

Faites cuire 260 g de sucre et l'eau à 118-120°C. Lorsque le sucre atteint 114°C, commencez à monter les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blanc d'œuf et le reste de sucre semoule. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit. Incorporez l'oxyde de titane.

Laissez refroidir à 50°C environ. Retirez la cuve du batteur, incorporez le tant-pour-tant et les blancs d'œufs frais. Faites retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Attention ! il faut plus ou moins faire retomber l'appareil.

Dressage et cuisson

■ - QS de poudre « d'argent » (PCB)

Dressez à la poche à douille de petits disques sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Utilisez une douille n° 8 pour les petits fours et une douille n° 12 pour les petits individuels. À l'aide d'une salière, saupoudrez très, très légèrement de poudre d'argent, rangée par rangée, en donnant à votre main un mouvement de balancier.

Cuisson en four traditionnel : sur plaques doublées à 250°C pendant 1 minute, puis baissez à 190-200°C pendant 7 à 8 minutes, au total, pour les petits fours.

Cuisson en four à air ventilé : sur des plaques doublées ou non (suivant les fours), à 180°C pendant 8 à 9 minutes pour les petits fours.

Faites cuire toujours buée ouverte.

N'humectez pas le dessous du papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Retournez la feuille sur une grille en inox posée à l'envers, et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

Assemblage des macarons

À l'aide d'un vaporisateur de jardin, humectez d'eau les macarons retournés côté plaque.

A l'aide d'une poche munie d'une douille n° 8, garnissez généreusement la moitié des coques de ganache à la noisette et truffe blanche. Assemblez les coques deux par deux en prenant soin d'assortir leurs tailles.

Affinage et stockage

Stockage en froid positif : rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.

Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné le temps nécessaire au réfrigérateur. Une fois stockés au réfrigérateur les macarons peuvent être consommés jusqu'à 6 jours après leur mise en boîte.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thé de Ceylan, cafés, eau



Macaron Miléna

Pour 2 kilos de macarons garnis

Composition

– biscuit macaron menthe
– crème à la menthe fraîche
– framboise pépins

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 330 g d'amandes entières
- 330 g de sucre glace

Broyez les amandes et le sucre glace ensemble et tamisez.

Le biscuit macaron menthe

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
– 105 g de blancs d'œufs frais
– 3 g de colorant vert menthe (dosage selon puissance)
– 1/2 g de colorant jaune d'œuf (dosage selon puissance)
– 300 g de sucre semoule
– 75 g d'eau
– 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
– 3 g de poudre de blanc d'œuf

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et les colorants. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs frais et colorants) ; faites légèrement retomber l'appareil.
Dressez manuellement avec une douille n° 11 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Faites cuire au four à air ventilé à 170°C pendant 11 minutes pour les petits fours et 15 minutes pour les macarons individuels. Faites cuire toujours buée ouverte. Le temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur grille inox à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

La confiture de framboises pépins

- 500 g de framboises entières
– 300 g de sucre semoule
– 10 g pectine NH
– 50 g de jus de citron

Broyez les fruits entiers au mixeur pendant 10 à 15 minutes, de façon à faire éclater les pépins. Dans une très grande casserole, réunissez la purée, le sucre, et portez à ébullition pendant 3 à 4 minutes avant d'ajouter la pectine et le jus de citron. Faites bouillir puis versez dans un cadre de 30 x 40 cm posé sur un tapis siliconé. Laissez refroidir et glissez au congélateur pou 3 heures.

Les carrés de confiture de framboises pépins

Garnissez un cadre de 36 cm sur 54 de confiture de framboises pépins, lissez la surface avec une palette et passez les plaques au congélateur. Décadrez les plaques de confiture et coupez celle-ci en carrés de 2 cm. Gardez au congélateur.

La ganache à la menthe fraîche

- 13 g de feuilles de menthe fraîche
– 375 g de crème liquide
– 375 g de couverture ivoire
– 16 g de Pippermint Get 27
– 150 g de poudre d'amandes

Hachez la menthe fraîche. Préparez la ganache en faisant infuser la menthe dans la crème pendant 10 minutes. Filtrez, récupérez la menthe pour la hacher finement. Mélangez selon le processus classique de la ganache. Dès qu'elle est mélangée, incorporez la menthe broyée et le Pippermint Get. Laissez refroidir. Au batteur, faites foisonner la ganache au fouet pour la rendre légère et lui donner une consistance crémeuse. Lorsque la crème est homogène et lisse, ajoutez la poudre d'amandes, mélangez et utilisez immédiatement. Si elle refroidissait et devenait trop compacte, faites-la légèrement fondre au bain-marie, ou au four à micro-ondes, en la mélangeant le moins possible.

Assemblage des macarons

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez la moitié des coques de crème à la menthe fraîche, déposez un cube de framboises pépins, pochez une pointe de crème à la menthe. Recouvrez en prenant soin d'assortir les tailles des coques.

Macaron Plénitude

Pour environ 2 kilos de macarons garnis

Composition

- biscuit macaron chocolat
- biscuit macaron caramel
- éclats de chocolat à la fleur de sel
- ganache au chocolat et au caramel

Les éclats de chocolat noir à la fleur de sel

- 320 g de chocolat Guanaja (Valrhona)
- 6 g de fleur de sel de Guérande écrasée

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen/fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat. Incorporez la fleur de sel et étalez sur une feuille de plastique de 40 cm sur 60. Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures. Hachez finement les plaques de chocolat à la fleur de sel et réservez en boîte à fermeture hermétique.

La ganache au chocolat et au caramel

- 800 g de couverture Caraque (Valrhona)
- 320 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 320 g de sucre semoule
- 60 g de beurre de La Viette demi-sel
- 600 g de crème liquide (32 % MG)

Faites fondre la couverture Caraque avec la couverture Jivara. Réalisez un caramel à sec avec le sucre jusqu'à ce qu'il commence à dégager un peu de fumée, décuisez avec le beurre demi-sel et la crème liquide montée.

Versez la moitié du caramel sur les couvertures fondues ; mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le reste de caramel. Réservez au réfrigérateur.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 650 g d'amandes entières
- 650 g de sucre glace

Broyez ensemble les amandes et le sucre glace et tamisez.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.
Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur deux heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thé, café, eau

Le biscuit macaron chocolat

- 120 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 6 g de colorant carmin (dosage selon puissance)
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 3 g de poudre de blanc d'œuf

Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et le colorant et la pâte de cacao. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs frais et colorants) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

Le biscuit macaron caramel

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 15 g d'essence de café (Trablit)
- 1,5 g de colorant jaune d'œuf
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 3 g de poudre de blanc d'œuf Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et les colorants. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf.

Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs frais et colorants). Faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

Dressage et cuisson

- biscuit macaron chocolat
- biscuit macaron caramel
- QS de poudre de cacao (Valrhona)

Dressez manuellement les macarons avec une douille n° 11 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez légèrement les deux couleurs de coque de poudre de cacao.

Faites cuire au four à air ventilé à 170°C pendant 10 à 11 minutes pour les petits fours et 15 minutes pour les macarons individuels. Faites cuire toujours buée ouverte. Le temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur grille inox à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

Assemblage des macarons

- macaron chocolat
- macaron caramel
- ganache chocolat-caramel
- débris de chocolat à la fleur de sel À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez les coques de macaron au chocolat de ganache au caramel, déposez-y quelques débris de chocolat à la fleur de sel. Recouvrez du macaron caramel en prenant soin d'assortir les tailles des coques.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.

Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thés, cafés, eau, porto, maury vintage

Macaron Vivienne

Pour 2 kilos environ de macarons garnis

Composition

- biscuit macaron
- crème au marron glacé
- grains de cassis au sirop

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 330 g d'amandes entières
- 330 g de sucre glace

Broyez ensemble les amandes et le sucre glace et tamisez.

La pâte d'oxyde de titane

- 20 g d'oxyde de titane
- 10 g d'eau

Mélangez les ingrédients et réservez.

L'appareil à macaron

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 24 g de pâte d'oxyde de titane
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 3 g de poudre de blanc d'œuf

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et la pâte d'oxyde de titane. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs frais et pâte d'oxyde de titane) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

Dressage et cuisson

■ - QS de violettes cristallisées

Broyez finement les violettes cristallisées. Dressez manuellement les macarons avec une douille n° 11 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de poudre de violettes cristallisées.

Faites cuire au four à air ventilé à 170°C pendant 11 minutes pour les petits fours et 15 minutes pour les macarons individuels. Faites cuire toujours buée ouverte. Le temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur grille inox à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

La crème au marron glacé

- 250 g de beurre de La Viette
- 200 de débris de marrons confits
- 250 g de purée de marron
- 165 g de crème de marron
- 16 g de whisky pur malt

Faites tempérer le beurre. Dans une passoire, rincez les marrons confits à l'eau tiède. Montez le beurre au batteur à la feuille. Mélangez la purée de marrons et le whisky à la feuille, au batteur, incorporez la crème de marron et faites blanchir, puis ajoutez le beurre foisonné bien souple et en dernier les marrons confits hachés assez finement.

Assemblage des macarons

■ - QS de grains de cassis au sirop

Égouttez les grains de cassis au sirop la veille.

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez la moitié des coques de crème aux marrons, déposez quatre ou cinq grains de cassis au sirop et dressez une pointe de crème au marron. Recouvrez des coques restantes en prenant soin d'assortir les tailles.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.

Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thés, cafés, eau

Macaron au café

Pour environ 2 kg de macarons garnis

Composition

- ganache au café
- biscuit macaron au café

La ganache au café

1 kg de crème fraîche
- 1 kg de couverture ivoire (Valrhona)
- 24 g de sucre inverti
- 85 g de café moulu

Faites fondre la couverture ivoire au bain-marie ou au four à micro-ondes. Faites bouillir la crème avec le sucre inverti, ajoutez le café moulu et laissez infuser quelques instants avant de passer au chinois étamine. Versez sur la couverture en trois étapes, en tournant sans cesse avec une spatule pour lisser et homogénéiser le mélange. Réservez au réfrigérateur.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 520 g de poudre d'amandes
- 520 g de sucre glace

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amandes.

L'appareil à macarons au café

- 1 kg de tant-pour-tant amande tamisé
- 175 g de blancs d'œufs frais
- 17 g de colorant brun
- 500 g de sucre semoule
- 125 g d'eau
- 135 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 3 g de poudre de blanc d'œuf

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et le colorant. Préparez la meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, montez les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez progressivement la meringue italienne dans le premier mélange (tant-pour-tant et blancs frais) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez. Attention ! il faut plus ou moins faire retomber l'appareil selon le mode de pochage. Pour le pochage à la machine, préférez une masse retombée au minimum, alors que le pochage manuel s'effectue avec un appareil bien retombé.

Dressage et cuisson

POUR LES PETITS FOURS : dressez manuellement à la poche munie d'une douille n° 8 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four à air ventilé à 165°C pendant 10 à 11 minutes, toujours buée ouverte. Le temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur une grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur une grille inox posée à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

POUR LES MACARONS INDIVIDUELS : dressez les macarons avec une douille n°11 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four à air ventilé à 165°C pendant 15 minutes, toujours buée ouverte. Laissez refroidir sur plaques et stockez.

Assemblage des macarons

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez la moitié des coques de ganache au café. Assemblez les coques deux par deux en prenant soin d'assortir leurs tailles.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.

Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thé de Ceylan, cafés, chocolat chaud, eau.



Macaron au chocolat au lait et aux noisettes croustillantes (Plaisirs Sucrés)

Dressage et cuisson

- - QS de pailleté feuilletine

Dressez manuellement les macarons avec une douille n° 11 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Parsemez régulièrement les coques de pailleté feuilletine.

Faites cuire au four à air ventilé à 170°C pendant 11 minutes pour les petits fours et 15 minutes pour les macarons individuels. Faites cuire toujours buée ouverte. Le temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur grille inox à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

Pour environ 2 kilos de macarons garnis

Composition

- biscuit macaron
- ganache au chocolat au lait
- praliné feuilleté

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 530 g de poudre d'amandes
- 530 g de sucre glace

Mixez ensemble et tamisez le sucre glace et la poudre d'amandes.

L'appareil à macaron

- 1 kg de tant-pour-tant amande tamisé
- 175 g de blancs d'œufs frais
- 100 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 500 g de sucre semoule
- 125 g d'eau
- 175 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 2 g de poudre de blanc d'œuf
- 2 g de colorant carmin
- 12 g de colorant jaune d'œuf
- 12 g d'essence de café (Trablit)

Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie. Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et ajoutez la pâte de cacao et les colorants. Incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs frais) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

Les noisettes grillées et concassées

- - QS de noisettes du Piémont

Déposez les noisettes sur une plaque sans les superposer et faites les griller au four à 170°C pendant environ 15 minutes. Émondez-les dans un tamis à gros trous. Concassez finement les noisettes et réservez-les dans une boîte à fermeture hermétique.

Les carrés de praliné feuilleté noisette

- 50 g de beurre de La Viette
- 100 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 25 g de beurre de cacao
- 200 g de praliné noisette 60/40
- 300 g de pâte de noisette du Piémont
- 250 g de pailleté feuilletine
- 50 g de noisettes grillées, concassées

Faites fondre le beurre, la couverture Jivara et le beurre de cacao à 45°C au bain-marie. Mélangez le praliné noisette, la pâte de praliné, le beurre et la couverture puis ajoutez ensuite le pailleté feuilletine et les noisettes grillées et concassées.

Garnissez un cadres inox de 30 x 40 cm de praliné feuilleté noisette, lissez la surface avec une palette et passez au congélateur.

Décadrez les plaques de praliné feuilleté noisette et coupez des carrés de 1,5 cm de côté. Gardez au froid.

La ganache au chocolat au lait

- 230 g de crème liquide
- 250 g de couverture Jivara (Valrhona)

Faites bouillir la crème et versez-en un tiers sur la couverture Jivara, mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le reste de la crème. Débarrassez en bac inox.

Macaron au marron et au thé vert (Sarah)

Composition

- biscuit macaron au marron
- crème au marron glacé
- crème onctueuse au thé vert Matcha

La crème au marron glacé

- 190 g de débris de marrons confits
- 230 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 235 g de purée de marron
- 15 g de rhum brun Trois-Rivières
- 155 g de crème de marron

Rincez les marrons confits à l'eau tiède et égouttez-les dans une passoire. Dans un batteur muni de la feuille, montez le beurre. Dans un autre récipient, toujours au batteur muni de la feuille, mélangez la purée de marron et le rhum, incorporez la crème de marrons et faites blanchir, puis ajoutez le beurre foisonné bien souple et en dernier les marrons confits hachés assez finement.

Les carrés de ganache au thé vert Matcha

- 505 g de couverture ivoire
- 505 g de crème liquide (32 % MG)
- 40 g de thé vert Matcha

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Faites chauffer la crème, puis laissez-la refroidir à 60°C. Incorporez alors le thé vert Matcha en fouettant énergiquement.
Versez un tiers du mélange crème-thé sur le chocolat fondu, mélangez et renouvelez l'opération deux fois.
Coulez directement 1,050 kg de ganache dans un cadre de 40 x 60 cm ; laissez refroidir et cristalliser avant de stocker au frais.
Utilisez la ganache au thé vert Matcha bien froide. Détaillez à la guitare des carrés de 1,5 cm de côté. Stockez au congélateur.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 310 g d'amandes entières mondées
- 310 g de sucre glace

Broyez le tout au mixeur. Tamisez.

Assemblage des macarons

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez de ganache Jivara, disposez au centre un carré de praliné feuilleté noisette, puis pochez une pointe de ganache Jivara. Recouvrez en prenant soin d'assortir les tailles des coques.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.
Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thés, cafés, eau _____

Pour environ 2 kg de macarons garnis

L'appareil à macaron

- 100 g de pâte de cacao
- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 110 g de blancs d'œufs frais
- 2 g de colorant rouge carmin
- 6 g de colorant chocolat brun
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 110 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1 g de poudre de blanc d'œuf

Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie. Préparez la meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, montez les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la pâte de cacao fondue. Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et les colorants. Versez la meringue italienne sur le mélange précédent. Faites retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface.
Attention ! il faut plus ou moins faire retomber l'appareil. Pour le dressage à la machine, préférez une masse retombée au minimum, alors que le pochage manuel s'effectue avec l'appareil bien retombé.

Dressage et cuisson

■ - QS de poudre Candurin Caramel

Dressez les macarons à la main avec une douille n° 11 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez légèrement de poudre Candurin Caramel à l'aide d'un pinceau.
Faites cuire au four à air ventilé à 170°C pendant 10 à 11 minutes pour les petits fours et 15 minutes pour les macarons individuels, toujours buée ouverte. Le temps de cuisson écoulé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur une grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur une grille en inox posée à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

Assemblage des macarons

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez la moitié des coques de crème au marron glacé, disposez au centre un carré de ganache au thé vert Matcha puis pochez une pointe de crème au marron. Recouvrez en prenant soin d'assortir les tailles des coques.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.
Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thé vert Matcha, thé vert gyôkuro, eau

Macaron Barbade

Pour environ 2 kg de macarons garnis

Composition

- biscuit macaron
- ganache vanille à la fève de tonka

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 330 g d'amandes entières
- 330 g de sucre glace

Broyez les amandes et le sucre glace ensemble et tamisez.

L'appareil à macaron

- 60 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 1 g de colorant carmin
- 7,5 g de colorant jaune d'œuf
- 7,5 g d'essence de café (Trablit)
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 3 g de poudre de blanc d'œuf

Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie.

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et les colorants. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et ajoutez la pâte de cacao et les colorants. Incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant et blancs frais) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

Dressage et cuisson

■ - QS de poudre Candurin Banana Silver

Dressez manuellement les macarons avec une douille n° 11 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de Candurin.

Faites cuire au four à air ventilé à 170°C pendant 11 minutes pour les petits fours et 15 minutes pour les macarons individuels. Faites cuire toujours buée ouverte. Le temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur grille inox à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

La ganache vanille à la fève de tonka

- 305 g de crème liquide
- 75 g de sucre inverti
- 4 g de gousse de vanille bourbon
- 3,5 g de fèves de tonka hachées
- 385 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 240 g de couverture Caraque (Valrhona)
- 4 g d'arôme extrait pur de vanille sans alcool (Euro vanille)
- 50 g de beurre de La Viette

Faites bouillir la crème avec le sucre inverti, la gousse de vanille fendue et la fève de tonka hachée. Laissez infuser 20 minutes puis filtrez. Réchauffez cette crème et versez-en un tiers sur la couverture Jivara, la couverture Caraque et l'arôme de vanille ; mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le reste de la crème. À 45°C, ajoutez le beurre tempéré et débarrassez en bac inox.

Assemblage des macarons

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez la moitié des coques de ganache vanille à la fève de tonka. Recouvrez en prenant soin d'assortir les tailles des coques.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.

Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thés, cafés, eau

Macaron à l'huile d'olive

Pour environ 2 kilos de macarons

Composition

- biscuit macaron
- ganache à l'huile d'olive

La ganache à huile d'olive

450 g de couverture ivoire (Valrhona)
- 200 g de crème liquide
- 1/2 gousse de vanille fendue et grattée
- 300 g d'huile d'olive Di Sisa (Oliviers Et Co)

Faites fondre la couverture. Dans une casserole, faites bouillir la crème avec la vanille. Retirez la gousse de vanille. Versez la crème bouillie sur la couverture puis l'huile à 35-40°C. Laissez figer à température ambiante.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 1 kg de poudre d'amande 1
- 1 kg de sucre glace

Broyez le tout au robot. Tamisez.

L'appareil macaron à l'huile d'olive

- 2 kg de tant-pour-tant amande tamisé
- 350 g de blancs d'œufs frais
- 1 kg de sucre semoule
- 250 g d'eau
- 375 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 6 g de poudre de blanc d'œuf
- QS de colorant vert pistache (dosage suivant puissance)
- QS de colorant noir brillant (dosage suivant puissance)
- QS de colorant jaune d'œuf (dosage suivant puissance)

Faites cuire le sucre et l'eau à 118-120°C. Lorsque le sucre est à 114°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf et le sucre semoule. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Incorporez les colorants.

Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez le tant-pour-tant et les blancs frais. Faites retomber l'appareil et dressez avec une douille n° 8 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuisson en four à air pulsé : sur plaques doublées ou non doublées (suivant les fours), 180°C pendant 8 à 9 minutes pour les petits-fours. Faites toujours cuire buée ouverte.

Ne mouillez pas sous le papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Retournez la feuille sur grille en acier inoxydable à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec.

Rangez les grilles en échelle.

Les olives vertes en morceaux

■ - OS d'olives vertes dénoyautées

Égouttez et rincez les olives. Coupez-les en petits morceaux d'environ 1 mm. Réservez au frais.

Assemblage des macarons

Humidifiez les coques, la partie côté cuisson sur le dessus, avec un vaporisateur de jardinier.

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 8, garnissez généreusement de ganache à l'huile d'olive la moitié des coques. Posez 3 morceaux d'olives vertes par macaron.

Recouvrez en prenant soin d'assortir les tailles des coques.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.

Rangez les macarons en boite de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

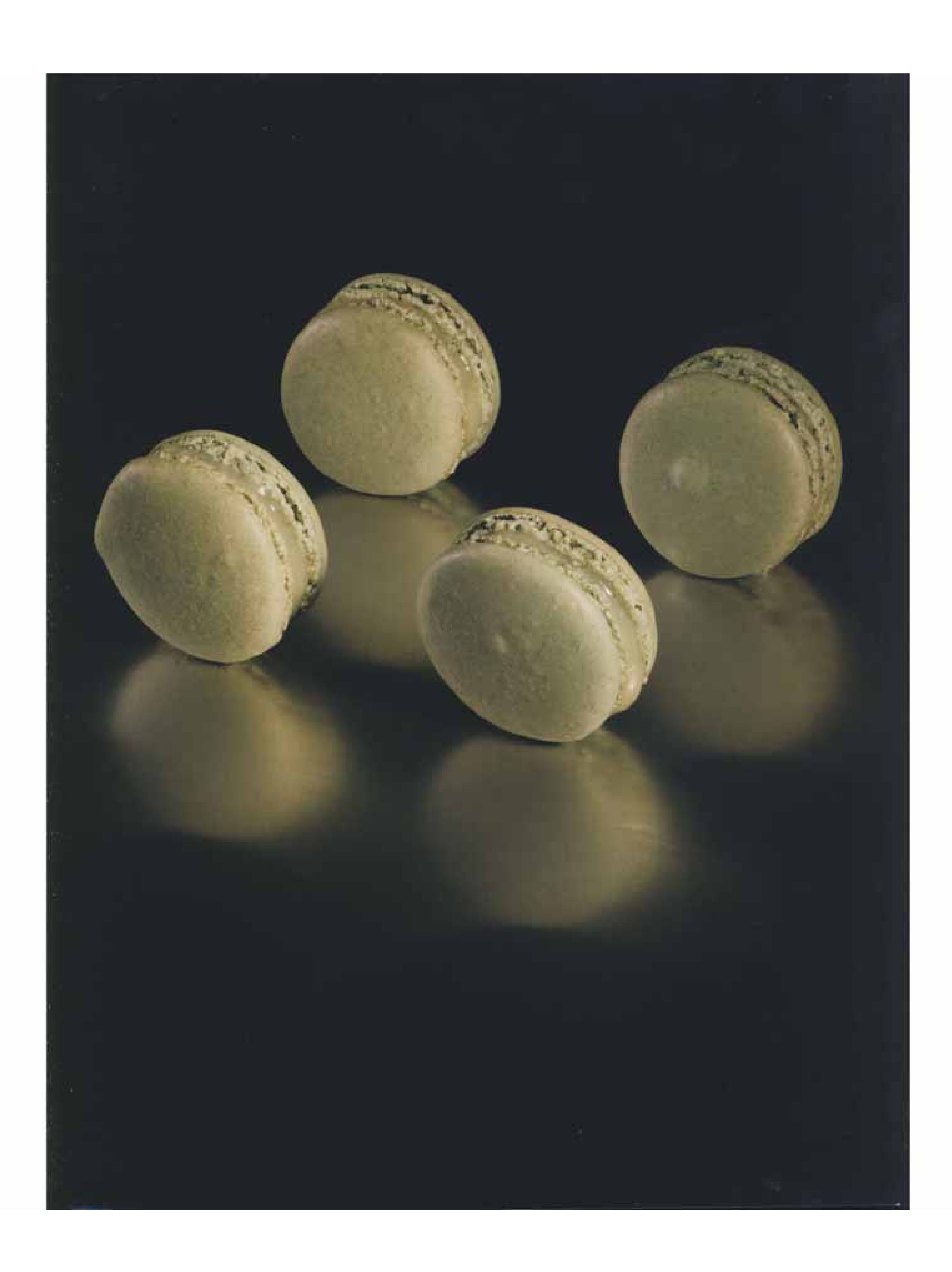
Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et mature le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur deux heures avant consommation.

Boissons conseillées

Thé de Ceylan, cafés, eau



Macaron à l'avocat, à la banane et au chocolat (Inca)

Pour environ 2 kg de macarons garnis

Composition

- biscuit macaron
- ganache avocat-banane
- ganache au chocolat amer
- banane séchée

Le tant-pour-tant amande tamisé

I - 300 g de poudre d'amandes

I - 300 g de sucre glace

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amandes.

L'appareil à macarons

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 110 g de blancs d'œufs frais
- 10 g de colorant jaune citron
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 110 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1 g de poudre de blanc d'œuf

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et le colorant. Préparez la meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, montez les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez progressivement la meringue italienne dans le premier mélange (tantpour-tant et blancs frais) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez. Attention ! il faut plus ou moins faire retomber l'appareil selon le mode de pochage. Pour le pochage à la machine, préférez une masse retombée au minimum, alors que le pochage manuel s'effectue avec un appareil bien retombé.

Dressage et cuisson

■ - QS de poudre de Candurin Buttergold

POUR LES PETITS FOURS : dressez manuellement les macarons à la poche munie d'une douille n° 8 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Trempez un pinceau dans la poudre Candurin et saupoudrez les macarons en les effleurant des poils du pinceau. Faites cuire au four à air ventilé à 165°C pendant 10 à 11 minutes, toujours buée ouverte. Le temps de cuisson écoulé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur une grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur une grille inox posée à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Rangez les grilles en échelle.

POUR LES MACARONS INDIVIDUELS : dressez les macarons avec une douille n° 11
sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Trempez un pinceau dans la poudre Candurin et saupoudrez les macarons en les effleurant des poils du pinceau. Faites cuire au four à air ventilé à 165°C pendant 15 minutes, toujours buée ouverte. Laissez refroidir sur plaques et stockez.

La chair d'avocat au citron

- 120 g de chair d'avocat
- 25 g de jus de citron

Utilisez des avocats bien mûrs, c'est fondamental. Tranchez-les en deux, videz-les de leur chair à l'aide d'une cuillère. Mélangez au plus vite avec le jus de citron pour éviter toute oxydation et obtenir une compote d'avocat d'une belle couleur.

NB : achetez les avocats au moins une semaine à l'avance et laissez-les mûrir à température ambiante.

La compote d'avocat à la banane

- 135 g de chair d'avocat au citron
- 100 g de purée de banane
- 30 g de jus d'orange
- 1/4 g de zeste de citron vert râpé
- 3 gouttes de Tabasco
- QS de poivre blanc du moulin Mixez tout les ingrédients.

Stockez au réfrigérateur ou au congélateur.

La ganache avocat-banane

- 60 g de bananes mi-séchées (50 % d'humidité)
- 265 g de couverture ivoire (Valrhona)
- 215 g de compote d'avocat à la banane
- 90 g de crème liquide

Coupez les bananes mi-séchées en cubes de 2 mm pour favoriser le garnissage à la poche.

Faites fondre la couverture ivoire au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Faites bouillir la crème, ajoutez la compote d'avocat à la banane, et chauffez à 50°C.

Versez sur la couverture en trois étapes, en tournant sans cesse avec une spatule pour rendre le mélange homogène et lisse. Incorporez les cubes de banane mi-séchée. Réservez au réfrigérateur.

La ganache au chocolat amer

- 390 g de couverture Guanaja (Valrhona)
- 430 g de crème liquide (de 32 à 34 % MG)
- 43 g de sucre inverti
- 45 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 160 g de beurre de La Viette à température ambiante

Hachez le chocolat. Mélangez-le avec la pâte de cacao.

Faites bouillir la crème avec le sucre inverti dans une grande casserole puis retirez-la du feu. Ajoutez le mélange chocolat-pâte de cacao à la crème, en trois fois, en tournant sans cesse avec une spatule pour lisser et homogénéiser le mélange.

Attendez que la température du mélange descende en dessous de 45°C pour y incorporer le beurre en tournant la préparation juste ce qu'il faut pour qu'elle soit homogène, mais pas plus, afin de préserver la texture moelleuse, onctueuse et particulièrement fondante de cette ganache ainsi que son aspect brillant. Si vous la travailliez plus longtemps, elle perdrait ces qualités.

Si elle refroidit et devient trop compacte, faites-la légèrement fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes, en la tournant le moins possible.

Les carrés de ganache au chocolat amer

■ - 1,050 kg de ganache au chocolat amer

Coulez directement la ganache dans un cadre de 40 x 40 cm et de 8 mm de hauteur ; lissez, puis laissez refroidir et cristalliser avant de stocker au frais. Détaillez à la guitare des carrés de 2,2 cm de côté. Stockez au congélateur.

Assemblage des macarons

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez la moitié des coques de ganache avocat-banane. Disposez au centre un carré de ganache au chocolat amer pour les petits fours et 4 carrés pour les macarons individuels. Ensuite, déposez à la poche une pointe de ganache avocat. Assemblez les coques deux par deux en prenant soin d'assortir leurs tailles.

Affinage et stockage

Rangez les grilles sans les couvrir dans un réfrigérateur dont l'hygrométrie oscille entre 70 et 80 % d'humidité, pendant au moins 24 heures, mais 36 heures sont préférables.

Rangez les macarons en boîte de plastique à fermeture hermétique et stockez-les au réfrigérateur.

Conservation des macarons

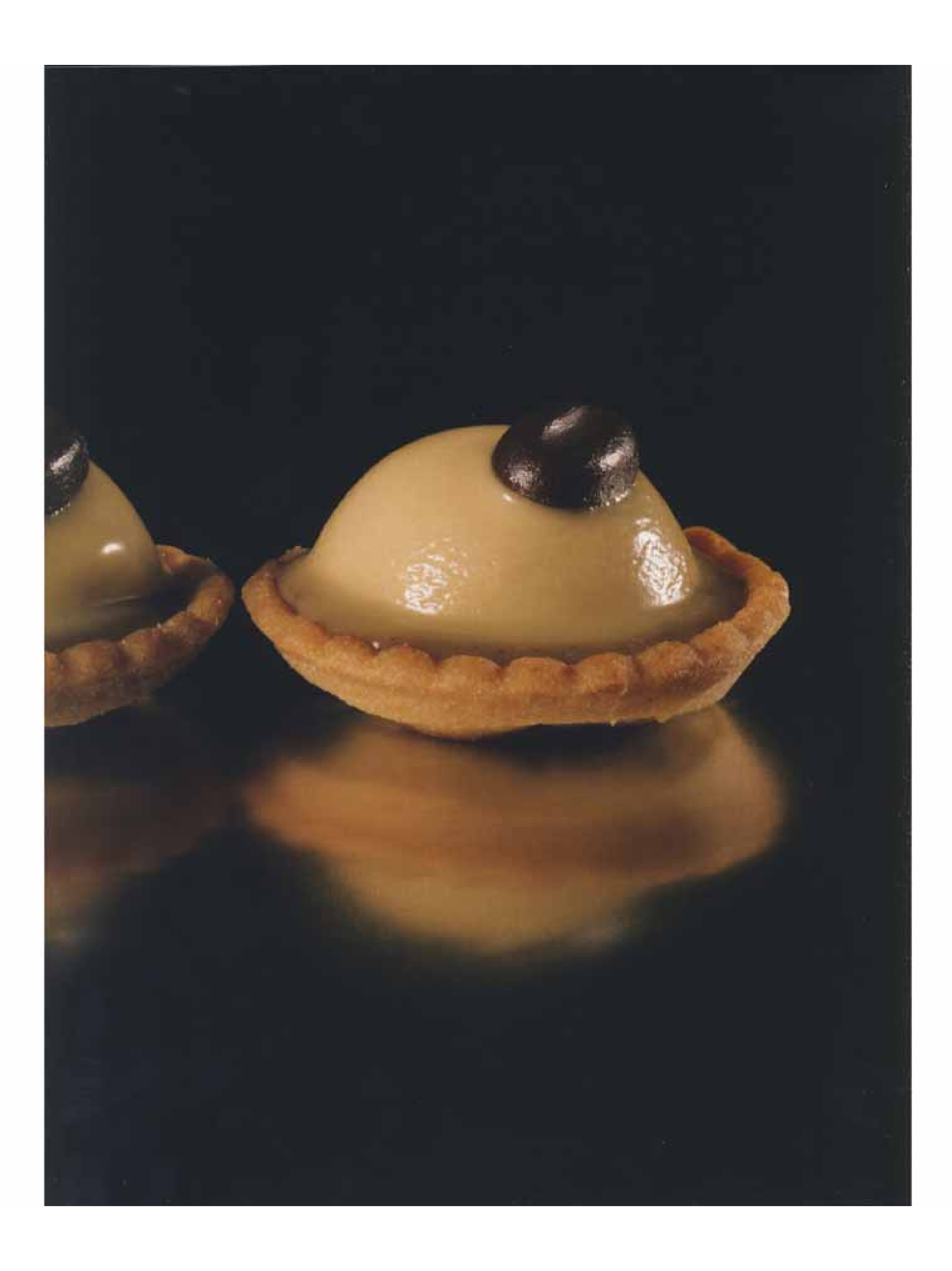
Il convient de respecter un principe fondamental : ne jamais consommer des macarons qui n'auraient pas séjourné et maturé le temps nécessaire au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Sortez les macarons du réfrigérateur 2 heures avant consommation.

Boissons conseillées

PX pedro-ximenez, eau, cafés et thés



Tarte au café

Pour environ 100 petits fours

Composition

- pâte sucrée
- ganache au café
- crème Chantilly au café
- biscuit imbibé au café fort

Les fonds de pâte sucrée

- 150 g de beurre de La Viette
- 30 g de poudre d'amande
- 95 g de sucre glace
- QS de vanille en poudre
- 60 g d'œufs
- 1 g de fleur de sel de Guérande
- 250 g de farine ordinaire

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Gardez au réfrigérateur.
Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur au rouleau et détaillez des disques de 5 cm de diamètre. Garnissez-en des moules en silicone évasés de 4,5 cm de diamètre, réservez au frais avant de les faire cuire à four ventilé, sur un tapis siliconé, à 170°C pendant 15 à 20 minutes.

Le miroir café

- 500 g de couverture ivoire (Valrhona)
- 225 g de crème liquide UHT
- 33 g de sirop à 30°B
- 12 g d'essence naturelle de café liquide
- QS de colorant jaune d'œuf (selon la puissance)
- 12 g de glucose
- 450 g de nappage neutre chaud

Hachez finement la couverture. Faites bouillir la crème et versez-la sur la couverture hachée, mélangez comme une ganache. Incorporez le sirop, l'essence de café, le colorant et le glucose dans le nappage. Versez le mélange dans la ganache et mixez. Ajuster la coloration.

La crème Chantilly au café

4 g de gélatine en feuille
- 590 g de crème liquide (34 %)
- 43 g de café moulu
- 175 g de sucre semoule

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faites bouillir la crème, incorporez le café moulu, mélangez et chinoisez au chinois étamine. Ajoutez le sucre semoule et la gélatine, mélangez puis stockez une nuit au réfrigérateur.

Les disques de biscuit à la cuillère

- 70 g de farine pâtissière à biscuit
- 70 g de fécule de pomme de terre
- 200 g de blancs d'œufs
- 1 g de poudre de blancs d'œuf
- 125 g de sucre semoule
- 110 g de jaunes d'œufs
- 10 g de sucre inverti
- 5 g de sorbitol liquide

Tamisez la farine et la fécule. Fouettez les blancs avec la poudre de blanc d'œuf et le sucre, jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Versez les jaunes avec le sucre inverti dans les blancs, laissez tourner encore quelques secondes. Incorporez la farine et la fécule en soulevant la préparation avec une spatule. Dressez sur une feuille de papier sulfurisé de 40 cm sur 60 des disques de 3 cm de diamètre. Faites-les cuire au four à 230-240°C 7 à 8 minutes. Retirez du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier silicone et décollez le premier papier du biscuit.

Le café fort

- 100 g d'eau
- 33 g de café mélange PH moulu

Faites bouillir l'eau ; incorporez le café et chinoisez au chinois étamine.

La ganache au café

212 g de crème liquide
- 293 g de couverture ivoire (Valrhona)
- 20 g de café

Hachez le chocolat et faites-le fondre un peu au micro-ondes ou au bain-marie. Faites bouillir la crème, incorporez le café et chinoisez au chinois étamine. Sur la couverture, versez aussitôt la crème, en trois opérations successives, en mélangeant à chaque opération. Coulez aussitôt dans les fonds de tarte ou réservez au réfrigérateur.

Tarte Mogador

Pour environ 100 petits fours

Composition

- pâte sucrée
- ganache au café
- crème Chantilly au café
- biscuit imbibé au café fort

Les fonds de pâte sucrée

- 150 g de beurre de La Viette
- 30 g de poudre d'amandes
- 95 g de sucre glace
- 1/4 de g de vanille en poudre
- 60 g d'œufs
- 1 g de fleur de sel de Guérande
- 250 g de farine ordinaire

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Gardez au réfrigérateur

Abaissez à 3 mm d'épaisseur au rouleau et détaillez des disques de 5 cm de diamètre. Foncez des moules à tartelettes en silicone évasés de 4,5 cm de diamètre, réservez au frais avant de cuire en four ventilé, sur un tapis siliconé, à 170°C pendant 15 à 20 minutes.

Le biscuit chocolat sans farine au beurre

- 65 g de beurre de La Viette
- 75 g de couverture Amer 67 % (Valrhona)
- 30 g de sucre glace
- 5 g de poudre de cacao
- 120 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 45 g de sucre semoule
- 35 g de jaunes d'œufs
- 25 g d'œufs

Tempérez le beurre. Faites fondre la couverture à 40°C. Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et la poudre de cacao à la feuille au batteur et faites légèrement foisonner. Incorporez la couverture en trois étapes afin d'éviter de faire fondre le beurre

Montez au fouet au batteur ; d'une part les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule en deux étapes (ne les montez pas trop fermes), et d'autre part les jaunes d'œufs et les œufs que vous ajoutez à la Maryse dans le mélange beurre, sucre glace, cacao en poudre et couverture ; terminez en incorporant délicatement les blancs d'œufs pour ne pas faire retomber votre appareil. Dressez 450 g de biscuit au chocolat pour une plaque de 40 cm sur 30. Faites cuire au four ventilé à 170°C pendant 22 minutes, débarrassez sur grille à la sortie du four. Le biscuit doit paraître sec. Détaillez des disques de 1,5 cm de diamètre et réservez.

Montage et finition

Garnissez les fonds de pâte sucrée de ganache au café à 1 mm du bord. Glissez au réfrigérateur. Chauffez le miroir café au bain-marie ou au four à micro-ondes à 38-40°C, puis détendez avec du sirop à 30°B pour lui donner la fluidité requise. Il est déconseillé d'utiliser ce miroir trop chaud parce qu'il ternit très vite sur les produits.

Piquez de la pointe d'un couteau la base des petits dômes de crème chantilly café, et plongez les dômes dans le miroir café. Posez sur grille pour laisser égoutter quelques minutes ; retirez l'excédent de nappage avec une pointe de couteau d'office. Posez le disque sur les fonds de tarte garnis de ganache au café ; décorez avec un grain de café au chocolat.

Conservation

2 jours.

Conseil de consommation

Sortez du réfrigérateur 1 heure avant consommation.

Notes, conseils et astuces

Sous son apparente douœur, le café Mélange PH exprime un arôme puissant, franc, un goût légèrement acidulé qui souligne sa personnalité

Le sirop à la vanille caramélisée

- 90 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 1 g de lamelles de gingembre frais
- 3 grains pilés de piment de la Jamaïque
- 150 g d'eau
- 90 g de purée de banane
- 12 g de rhum brun agricole vieux
- 25 de jus de citron

Fendez les gousses de vanille puis coupez-les en deux. Mettez le sucre dans une casserole ; laissez-le caraméliser sur feu doux, sans y ajouter d'eau. Ne craignez pas de poursuivre sa cuisson jusqu'à ce qu'il prenne une couleur d'ambre foncé. C'est la seule façon d'obtenir un caramel qui ait du goût et ne soit pas sucré, mais il ne faut pas non plus qu'il brûle car il deviendrait irrémédiablement amer.

Dans ce caramel idéal, ajoutez la gousse de vanille fendue grattée, les lamelles de gingembre et le piment de la Jamaïque ; 5 secondes plus tard, versez l'eau sur le caramel, pour le décuire. Portez à ébullition le sirop obtenu ; ajoutez la purée de bananes, puis le rhum et le jus de citron. Mélangez. Réservez au réfrigérateur.

L'ananas rôti caramélisé

■ - 1 ananas mûr mais ferme

Débarrassez l'ananas bien mûr de sa peau à l'aide d'un couteau-scie ; coupez-le en quatre ; retirez le cœur ; couchez les morceaux dans un plat à rôtir ou un bac inox, nappez de sirop puis glissez au four à 230°C. Faites cuire l'ananas 30 minutes, en l'arrosant souvent et en le tournant sur toutes ses faces.

Laissez l'ananas refroidir. Égouttez-le pendant 1 heure avant de le couper en lamelles puis en bâtonnets. Réservez au réfrigérateur.

La ganache au fruit de la passion et au chocolat au lait

- 50 g de beurre de La Viette
- 290 g de chocolat Jivara (Valrhona)
- 140 g de purée de fruit de la passion
- 20 g de sucre inverti

Coupez le beurre en morceaux et laissez-le revenir à température ambiante ; hachez le chocolat très finement et faites-le fondre partiellement au bain-marie ou au four à micro-ondes. Dans une casserole, faites bouillir la purée de fruit et le sucre inverti.

Versez la moitié du liquide dans le chocolat semi-fondu ; mélangez avec une spatule en bois en partant du centre et en élargissant petit à petit le mouvement. Incorporez la moitié du reste ; renouvelez l'opération. Versez la totalité et mélangez à nouveau. Lorsque la température du mélange est inférieure à 40°C (mesurez-la au thermomètre), ajoutez le beurre, laissez-le fondre quelques instants et mélangez. Utilisez la ganache aussitôt qu'elle atteint la température de 35°C.

Finition

- bâtonnets d'ananas rôti caramélisé
- nappage exotique (voir bases, page 565)

Faites fondre le nappage exotique sans le laisser dépasser 45°C. Déposez les bâtonnets d'ananas rôti en dôme sur le biscuit chocolat sans les laisser dépasser de celui-ci, puis nappez au nappage exotique.

Conservation

1 jour.

Boissons conseillées

Vieux rhum brun agricole, thé Earl Grey, eau minérale

Victoria

Pour environ 100 petits fours

Composition

- biscuit dacquoise à la noix de coco
- crème mousseline à la noix de coco
- nappage exotique
- lamelles d'ananas assaisonné au zeste de citron vert

Le biscuit dacquoise au coco

- 335 g de sucre glace
- 215 g de poudre d'amande
- 165 g de noix de coco râpée
- 375 g de blancs d'œufs
- 125 g de sucre semoule

Mélangez le sucre glace, la poudre d'amande et la poudre de coco. Montez les blancs d'œufs et ajoutez-y le sucre semoule en trois fois. Fouettez jusqu'à ce que vous obteniez une meringue souple.

À la main, ajoutez le mélange de sucre glace, de poudre d'amande et de noix de coco, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule et non en la fouettant.

Dressage et cuisson de la dacquoise coco

- QS de pistaches grillées concassées
- QS de sucre glace

Dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille n° 6 des cercles de pâte 4 cm de diamètre, en partant du centre et en formant une spirale.

Autour, dressez 6 petites boules, côte à côte, sur le pourtour du cercle précédemment dressé.

Saupoudrez de pistaches grillées concassées. Poudrez de sucre glace deux fois, à 15 minutes d'intervalle, pour la faire « perler ». Faites cuire la dacquoise à Victoria 15 minutes à 165°C, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt.

Refroidir et stocker en bac hermétique au congélateur jusqu'à utilisation. Une fois cuite, la dacquoise reste à la fois résistante et moelleuse.

420 ph

La crème pâtissière

- 587 g de lait entier
- 5 gousses de vanille
- 17 g de farine tradition française
- 42 g de poudre à crème
- 150 g de sucre semoule
- 140 g de jaunes d'œufs
- 57 g de beurre

Faites bouillir 87 g de lait avec les gousses de vanille et laissez infuser pendant 20 minutes. Passez cette infusion au chinois étamine et foulez les gousses de vanille avec un pochon pour en extraire le maximum d'arôme. Tamisez ensemble la farine et la poudre à crème. Ajoutez l'infusion de vanille au reste de lait avec un tiers du poids du sucre semoule et faites bouillir. Mélangez les jaunes d'œufs à la poudre à crème, la farine et le reste du sucre. Délayez ce mélange avec la moitié du lait avant de l'incorporer dans le reste du lait infusé, à ébullition ; portez la crème pâtissière à ébullition et laissez cuire 5 minutes en mélangeant vivement à l'aide d'un fouet. Ajoutez le beurre à 50°C puis, à 30°C, conditionnez la crème pâtissière en boîte hermétique, filmée au contact.

La meringue italienne moins sucrée

50 g d'eau

- 150 g de sucre semoule + 10 g pour monter les blancs
- 100 g de blancs d'œufs Dans une casserole en inox, faites cuire l'eau et les 150 g de sucre à 121°C. Lorsque le mélange atteint 115°C, faites monter les blancs au « bec d'oiseau », c'est-à-dire pas trop fermes, avec les 10 g de sucre. Enclenchez le batteur à vitesse moyenne et versez le sucre cuit en filet sur les blancs montés. Laissez refroidir à la même vitesse.

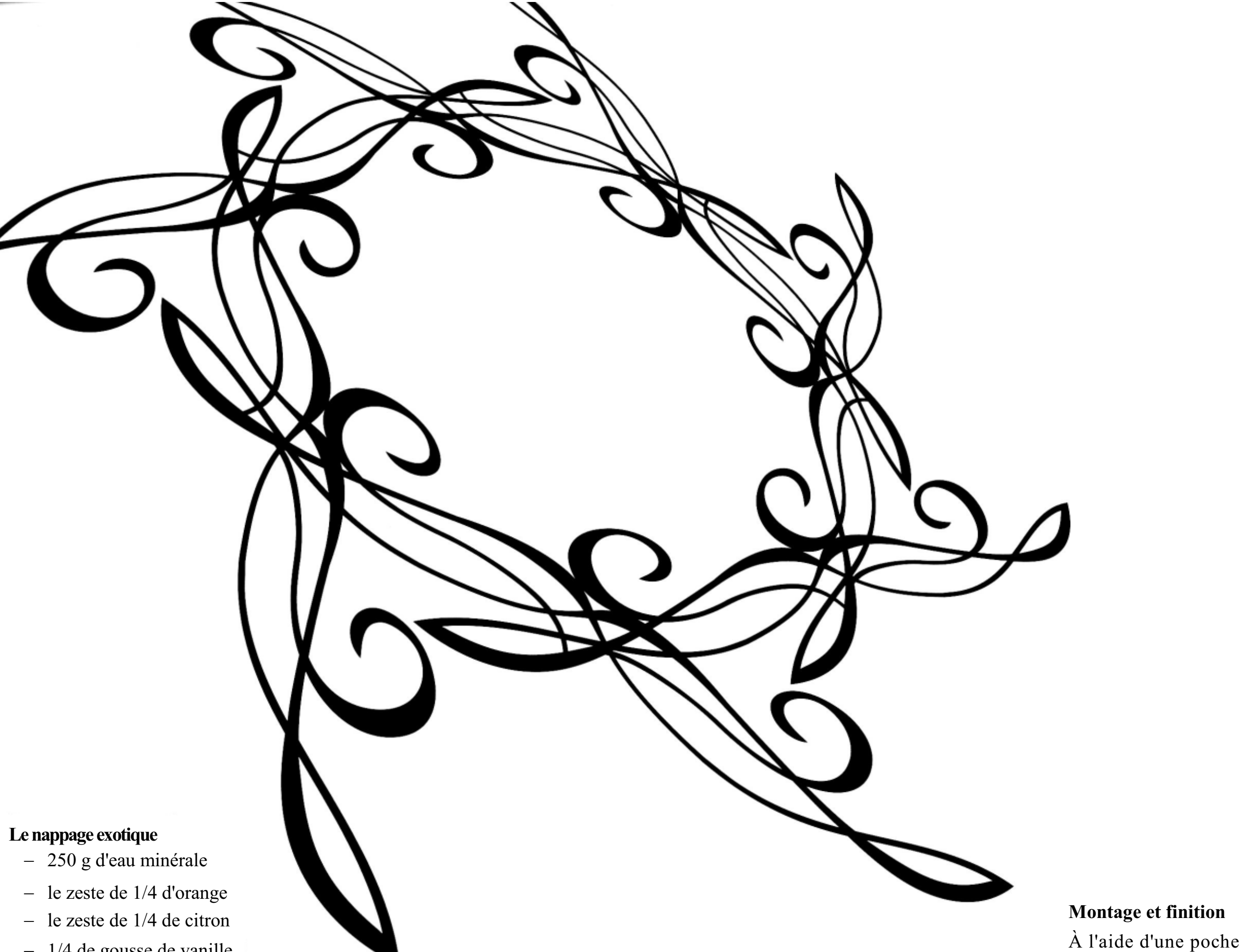
NB : Une fois froide, il est préférable de laisser tourner la meringue à petite vitesse, plutôt que de la laisser figer, le résultat et la tenue n'en seront que meilleurs.

La crème mousseline coco

- 210 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 110 g de noix de coco râpée
- 15 g de rhum blanc agricole
- 40 g de purée de coco surgelée décongelée
- 400 g de crème pâtissière lissée
- 175 g de meringue italienne moins sucrée

Au batteur, avec un fouet, faites foisonner le beurre, puis incorporez le coco râpé, le rhum blanc et la purée de coco. Continuez de faire foisonner avant d'ajouter la crème pâtissière puis, à la main, la meringue italienne.





Le nappage exotique

- 250 g d'eau minérale
- le zeste de 1/4 d'orange
- le zeste de 1/4 de citron
- 1/4 de gousse de vanille
- 100 g de sucre semoule
- 10 g de pectine NH
- 10 g de jus de citron
- 2 feuilles de menthe grossièrement hachées

Chauffez l'eau, les zestes de citron et d'orange et les gousses de vanille à 45°C, puis ajoutez le sucre semoule et la pectine et portez à ébullition durant 2 à 3 minutes. Retirez du feu, mélangez le jus de citron et la menthe, laissez infuser 30 minutes avant de passer toute la préparation au chinois. Stockez au frais.

L'ananas assaisonné au zeste de citron vert

- 3 g de zeste de citron vert en lanières
- 1,1 kg d'ananas en bâtonnets égouttés
- 14 g de feuilles de coriandre fraîche ciselée
- 5 g de poivre noir de Sarawak du moulin
- 110 g de nappage exotique chaud, mais pas bouillant.

Prélevez les zestes en prenant soins de ne pas retirer de blanc.

Épluchez l'ananas : à l'aide d'un couteau-scie, retirez les deux extrémités, coupez la peau tout autour. Détaillez le fruit en tranches de 6 mm d'épaisseur à la machine à trancher, que vous coupez au couteau en fins bâtonnets. Égouttez dans un chinois.

Dans un cul-de-poule en inox, ajoutez les autres ingrédients et mélangez-les délicatement aux bâtonnets d'ananas. Je préconise de faire le mélange au dernier moment, afin que les fruits ne soient pas macérés, juste assaisonnés.

Montage et finition

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez le centre du biscuit coco d'une spirale de crème mousseline coco.

Recouvrez de bâtonnets d'ananas assaisonnés que vous aurez pris soin d'égoutter sur un papier absorbant. Remettez quelques lanières de citron vert sur le dessus ; nappez au nappage exotique en procédant par petites touches avec un pinceau.

Conseils de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Muscat du cap Corse, thés darjeeling.

Notes, conseils et astuces

Le nappage exotique permet de bien napper tous les fruits et de les assaisonner en même temps

Tarte aux fraises et aux loukoums (Oasis)

Pour environ 100 petits fours

Composition

- pâte sucrée
- crème au citron vert et au basilic
- loukoums à la rose
- fraises fraîches

Le nappage exotique

- 250 g d'eau
- le zeste de 1/4 d'orange
- le zeste de 1/4 de citron
- 1/4 de gousse de vanille Bourbon
- 100 g de sucre semoule
- 10 g de pectine NH
- 10 g de jus de citron
- 2 feuilles de menthe grossièrement hachées

Chauffez à 45°C l'eau, les zestes et la vanille. Ajoutez le sucre semoule et portez à ébullition durant 2 à 3 minutes. Retirez du feu, ajoutez le jus de citron et la menthe, laissez infuser 30 minutes avant de chinoiser toute la préparation. Stockez au frais.

Les fonds de pâte sucrée

- 225 g de beurre de La Viette
- 45 g de poudre d'amandes
- 142 g de sucre glace
- 1 g de vanille en poudre
- 90 g d'œufs
- 1,5 g de fleur de sel de Guérande
- 375 g de farine ordinaire

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Gardez au réfrigérateur.

Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur et détaillez des disques de 5 cm de diamètre. Garnissez-en des moules en silicone de 4,5 cm de diamètre.

Glissez les fonds au congélateur.

Posez un tapis siliconé sur une plaque, disposez-y les fonds et faites cuire le tout 15 à 20 minutes au four à 170°C.

Le jus de basilic

- 140 g d'eau minérale
- 27 g de feuilles de basilic
- 22 g de sucre semoule

Plongez le basilic dans de l'eau frémissante et retirez-le pour le plonger immédiatement dans de l'eau glacée.

Faites chauffer l'eau et le sucre à 60°C, incorporez le basilic et mixez finement.

La crème au citron vert et au basilic

- 6 g de feuilles de gélatine
- 158 g d'œufs
- 168 g de sucre semoule
- 6 g de zeste de citron vert
- 45 g de jus de basilic
- 112 g de jus de citron vert

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Mélangez les œufs et le sucre semoule avec les zestes, le jus de basilic et le jus de citron vert. Faites pocher au bain-marie en remuant par intermittence.

Portez ce mélange à 83-84°C. Chinoisez puis ajoutez la gélatine égouttée. Mixez le tout pendant 10 minutes à vitesse maximale de façon à faire éclater les molécules et à obtenir une crème onctueuse à souhait. Laissez refroidir 24 heures avant utilisation.

NB : dans cette recette, pour mieux mettre en valeur le goût du citron vert, on n'utilise pas de beurre.



La pâte de fruits au letchi et à la rose

- 9 g d'acide tartrique
- 5 g d'eau
- 90 g de sucre cristal
- 18 g de pectine Ruban Jaune
- 820 g de purée de letchi
- 45 g de jus de citron
- 750 g de sucre cristal
- 210 g de glucose
- QS de colorant Ispahan
- 8 g d'essence de rose
- QS de sucre glace amidonné dit « Neige Décor »

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau. Mélangez 45 g de sucre cristal et la pectine. Posez un cadre de 30 x 40 cm sur un tapis siliconé. Faites bouillir la purée de letchi, ajoutez le mélange sucre-pectine. Faites bouillir avant d'ajouter le reste de sucre, le glucose, le jus de citron et le colorant. Faites cuire à 108°C. Incorporez la solution acide puis l'essence de rose. Coulez directement dans le cadre, et laissez refroidir à température ambiante.

Découpez à la guitare des cubes de pâte de fruit Ispahan de 1 cm de côté. Roulez ces cubes dans le sucre glace amidonné afin qu'ils en soient parfaitement recouverts. Déposez sur un tamis pour retirer l'excédent. Réservez en boîte à fermeture hermétique ou sur plaque de manière à laisser sécher un peu.

Montage et finition

- 1,3 kg de fraises fraîches
- fonds de tartelette
- loukoums à la rose
- crème au citron vert et au basilic
- nappage exotique

Garnissez les fonds de tartelette de crème au citron vert et au basilic. Équeutez les fraises, coupez-les en deux (ou en 4 si elles sont très grosses), et posez-les sur une planche à découper pour les napper de nappage exotique. Disposez-les ensuite dos à dos, pointe vers le haut, en couronne, sur les fonds de pâte sucrée garnis de crème.

Décorez le dessus des fraises d'un morceau de loukoum.

Conseils de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Champagne demi-sec.

Notes, conseils, astuces

Le loukoum est une friandise orientale translucide dont la texture doit être à la fois moelleuse et résistante, pour finir par devenir fondante. L'eau de rose qui parfume ces loukoums accompagne parfaitement la saveur acidulée des fruits rouges. Le fond de pâte sablée recèle une crème au citron vert et au basilic qui apporte une note acide très intense. La croûte de meringue sèche, très fine, qui surplombe le tout, apporte un contraste de texture et une note sucrée qui rééquilibre l'ensemble. Cette architecture du goût, faite de contrastes puissants, à demi cachés sous une apparente sagesse de rose, révèle toute sa subtilité en bouche, lorsque les différentes saveurs se mêlent, les textures se lissent, les goûts s'équilibrent, offrant ainsi à l'amateur le plaisir d'avoir lui-même inventé le goût de son gâteau.

Petit four Ispahan

Pour environ 100 petits fours

Composition

- appareil macaron à la rose
- crème aux pétales de rose
- letchis
- glaçage rose
- framboises fraîches

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 530 g de poudre d'amandes .
- 530 g de sucre glace

Broyez le tout au robot. Tamisez.

L'appareil macaron à la rose

- 1 kg de tant-pour-tant amande tamisé
- 175 g de blancs d'œufs frais
- 6 g de colorant rouge carmin
- 6 g de colorant rouge fraise
- 500 g de sucre semoule
- 125 g d'eau
- 185 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 3 g de poudre de blancs d'œufs

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais, la pâte de cacao et les colorants. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre est à 108°C, commencez le montage des blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez progressivement la meringue italienne dans le premier mélange (tantpour-tant et blancs frais) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez. Dressez manuellement les macarons petits fours avec une douille n° 8 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuireen four à air ventilé à 165°C pendant 11 minutes. Faites cuire toujours buée ouverte. Une fois la cuisson terminée, débarrassez les feuilles directement sur grille et laissez refroidir.

Finition des coques de macaron

■ - QS de couverture ivoire

Faites fondre la couverture ivoire, trempez les coques de macaron côté bombé dans la couverture et retournez-les sur un tapis siliconé. Passez quelques minutes au congélateur puis stockez-les en boîte hermétique au congélateur.

La crème au beurre

- (recette de base page 560)

La crème aux pétales de rose

■ - (recette de base page 560)

Le dôme de crème aux pétales de rose

- QS de letchis en boîte
- crème aux pétales de rose

Coupez les letchis dénoyautés en petits morceaux puis égouttez-les au maximum.

Garnissez aux deux tiers des dômes de 3 cm de diamètre avec la crème aux pétales de roses, déposez 2 à 3 petits morceaux de letchis égouttés puis recouvrez de crème et lissez à ras. Glissez au congélateur pour une heure avant de démouler

Le glaçage rose

- 225 g de crème liquide
- 10 g de glucose
- 500 g de couverture ivoire (Valrhona)
- 30 g de sirop à 30°B
- 450 g de nappage neutre chaud
- QS colorant rouge carmin
- QS colorant rouge fraise

Faites bouillir la crème et le glucose. Versez sur la couverture hachée, mélangez comme une ganache. Incorporez le sirop et les colorants dans le nappage. Versez le nappage dans la ganache et mixez à grande vitesse au mixer à tige. Ajustez la coloration.

Montage et finition

- macaron rose
- dôme de crème aux pétales de rose
- glaçage rose
- pétales de rose
- touche de rosée au glucose
- framboise fraîche

Chauffez le glaçage au bain-marie à 45°C, déposez les dômes sur grille et glacez-les avec une cuillère. Laissez s'égoutter l'excédent de glaçage et déposez les dômes Ispahan sur les macarons.

Déposez au sommet du petit four un pétale de rose rouge rehaussé d'une goutte de rosée au glucose. Placez ensuite une framboise fraîche de petite taille. Déposez les petits fours en caissette et stockez au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Gewürztraminer grand cru ou vendanges tardives, gewürztraminer sélection de grains nobles



Petit four Sarah

Pour 100 petits fours

Composition

- macaron au marron
- crème au marron glacé
- crème onctueuse au thé vert Matcha
- nappage au fruit de la passion
- morceaux de marrons glacés

Les carrés de ganache au thé vert Matcha

250 g de couverture ivoire
- 250 g de crème liquide (32% MG)
- 2 g de thé vert Matcha (Japon)

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Faites chauffer la crème, puis laissez-la refroidir à 60°C. Incorporez alors le thé vert Matcha en fouettant énergiquement.

Versez un tiers du mélange crème-thé sur le chocolat fondu, mélangez et renouvelez l'opération deux fois.

Coulez directement la ganache dans un cadre de 8 mm de hauteur ; laissez refroidir.

Utilisez la ganache au thé vert Matcha bien froide. Détaillez à l'aide d'un couteau des carrés de 1 cm de côté. Stockez au frais.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 310 g d'amandes entières mondées
- 310 g de sucre glace Broyez le

tout au mixeur. Tamisez.

L'appareil à macarons au marron

- 600 g de tant-pour-tant amandes tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 30 g de purée de marron
- 1,5 g de colorant rouge carmin
- 2,5 g de colorant chocolat brun
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 110 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 2 g de poudre de blanc d'œuf

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais, la purée de marron et les colorants.

Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Préparez la meringue italienne. Lorsque le sucre est à 108°C, démarrez les blancs d'œufs avec la poudre de blancs d'œufs et le sucre semoule. Un fois montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Préparez la meringue italienne : faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, montez les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs crus, crème de marron et colorants) ; faites légèrement retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Dressez.

Attention ! il faut plus ou moins faire retomber l'appareil. Pour le dressage à la machine, préférez une masse retombée au minimum, alors que le pochage manuel s'effectue avec l'appareil bien retombé.

Dressage et cuisson

Dressez les macarons avec une douille n° 8 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. À ce stade, laissez les coques de macarons « croûter » à température ambiante pendant environ une heure.

Faites cuire au four à air ventilé à 170°C en pendant 10 à 11 minutes, toujours buée ouverte. Le temps de cuisson terminé, débarrassez les feuilles de macarons directement sur grille. Laissez refroidir puis retournez la feuille sur une grille inox posée à l'envers et décollez les macarons en retirant la feuille d'un coup sec. Stockez.

Les macarons au marron et à la couverture ivoire

- macarons au marron
- couverture ivoire (Valrhona)

Faites fondre la couverture ivoire à 45°C. Trempez les macarons côté arrondi dans la couverture et disposez-les sur un tapis siliconé. Laissez figer et stockez en boîte à fermeture hermétique.

La crème au marron glacé

- 4 g de gélatine en feuilles
- 50 g de beurre de La Viette
- 8 g de whisky pur malt
- 210 g de pâte de marron (Corsiglia)
- 200 g de crème de marron (Corsiglia)
- 5 g de crème liquide (32 % MG)
- 250 g de crème liquide (32 % MG)

Dans la cuve du robot munie d'un fouet, faites monter la crème bien froide. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes. Faites foisonner le beurre au batteur muni de la feuille. Faites chauffer le whisky, plongez-y la gélatine égouttée. Dans la cuve du robot munie de la feuille, mélangez la pâte de marron, la crème de marron et les 5 g de crème liquide. Faites blanchir le mélange à grande vitesse, incorporez le mélange whisky-gélatine légèrement tiédi à 35°C, puis le beurre foisonné ; fouettez à grande vitesse. Incorporez la crème montée en mélangeant délicatement.

NB : veillez à ce que le premier mélange ne soit pas trop chaud lorsque vous incorporez la crème fouettée.

Les dômes Sarah

- carré de ganache onctueuse au thé vert Matcha
- crème au marron glacé

Garnissez de crème au marron glacé les moules en silicone à petits fours en forme de dômes de 3 cm de diamètre, appliquez un carré de ganache onctueuse au thé vert Matcha. Complétez à ras bord avec la crème. Placez au congélateur. Une fois les dômes Sarah bien congelés, démoulez-les et gardez-les au frais.

La pulpe de fruit de la passion

■ - 150 g de fruits de la passion frais

Tranchez en deux les fruits bien mûrs. A l'aide d'une cuillère, videz-les de leur pulpe. Réservez au frais.

Le nappage au fruit de la passion avec graines

- 500 g de nappage passion
- 75 g de pulpe de fruit de la passion

Mélangez le nappage passion et la pulpe de fruit de la passion. Réservez.

Assemblage et finition

- dômes Sarah
- macarons au marron à la couverture ivoire
- nappage au fruit de la passion avec graines
- morceaux de marrons confits et glacés
- or blanc

Faites fondre le nappage passion à 45°C. Nappez-en les dômes Sarah à l'aide d'une fourchette à tremper, puis positionnez-les sur les macarons au marron. Placez au sommet un petit morceau de marron glacé décoré d'une pointe d'or blanc.

Notes, conseils et astuces

Choisissez des fruits de la passion bien mûrs, c'est-à-dire un peu fripés.

La crème au marron a toujours une apparence un peu « grainée », mais pas de souci : cela ne se retrouve pas à la dégustation.

Boissons conseillées

Vin cuit de Provence, thé vert Matcha, thé vert gyôkuro, eau minérale■

Petit four Montebello

Pour environ 100 petits fours

Composition

- biscuit dacquoise pistache
- crème mousseline pistache
- fraises ou framboises fraîches

Le biscuit dacquoise pistache

- 65 g de pistaches décortiquées
- 330 g de sucre glace
- 280 g d'amandes en poudre
- 365 g de blancs d'œufs
- 120 g de sucre semoule
- 50 g de pâte à pistache Mane colorée

Faites griller les pistaches décortiquées durant 15 minutes dans un four à 170°C. Mélangez le sucre glace et la poudre d'amande. Montez les blancs d'œufs. Ajoutez-y le sucre semoule en trois fois ; fouettez jusqu'à ce que vous obteniez une meringue souple. Mettez la pâte de pistache dans un cul-de-poule et détendez-la au fouet en incorporant un peu de blancs d'œufs montés.

À la main, ajoutez-y le mélange sucre glace et poudre d'amande et la pâte de pistache détendue, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule, et non en la fouettant. En fin de dressage, parsemez les pistaches décortiquées hachées très finement

Avec une poche munie d'une douille lisse n° 8, en partant du centre et en formant une spirale, dressez des cercles de 3 cm de diamètre sur du papier sulfurisé. Tout autour, dressez, côte à côte, des boules de dacquoise.

Saupoudrez de pistaches grillées concassées. Poudrez de sucre glace deux fois, à 15 minutes d'intervalle, pour la faire « perler ». Faites cuire la dacquoise à Montebello 12 à 15 minutes à 165°C, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt, à cause de la buée concentrée dans le four.

Une fois cuite, elle reste à la fois résistante et moelleuse.

La crème pâtissière

■ - (recette de base page 560)

La crème au beurre

■ - (recette de base page 560)

La crème mousseline à la pistache

- 770 g de crème au beurre
- 55 g de pâte pistache pure (Fugar)
- 55 g de pâte pistache aromatisée colorée (Mane)
- 230 g de crème pâtissière vanillée

Lissez la crème pâtissière au fouet. Dans la cuve du batteur, faites foisonner au fouet la crème au beurre, sans la chauffer, pour l'alléger ; ajoutez-y les pâtes de pistache puis la crème pâtissière en continuant de fouetter quelques instants.

Montage

■ - 1,530 kg de framboises fraîches

Pistaches décortiquées concassées

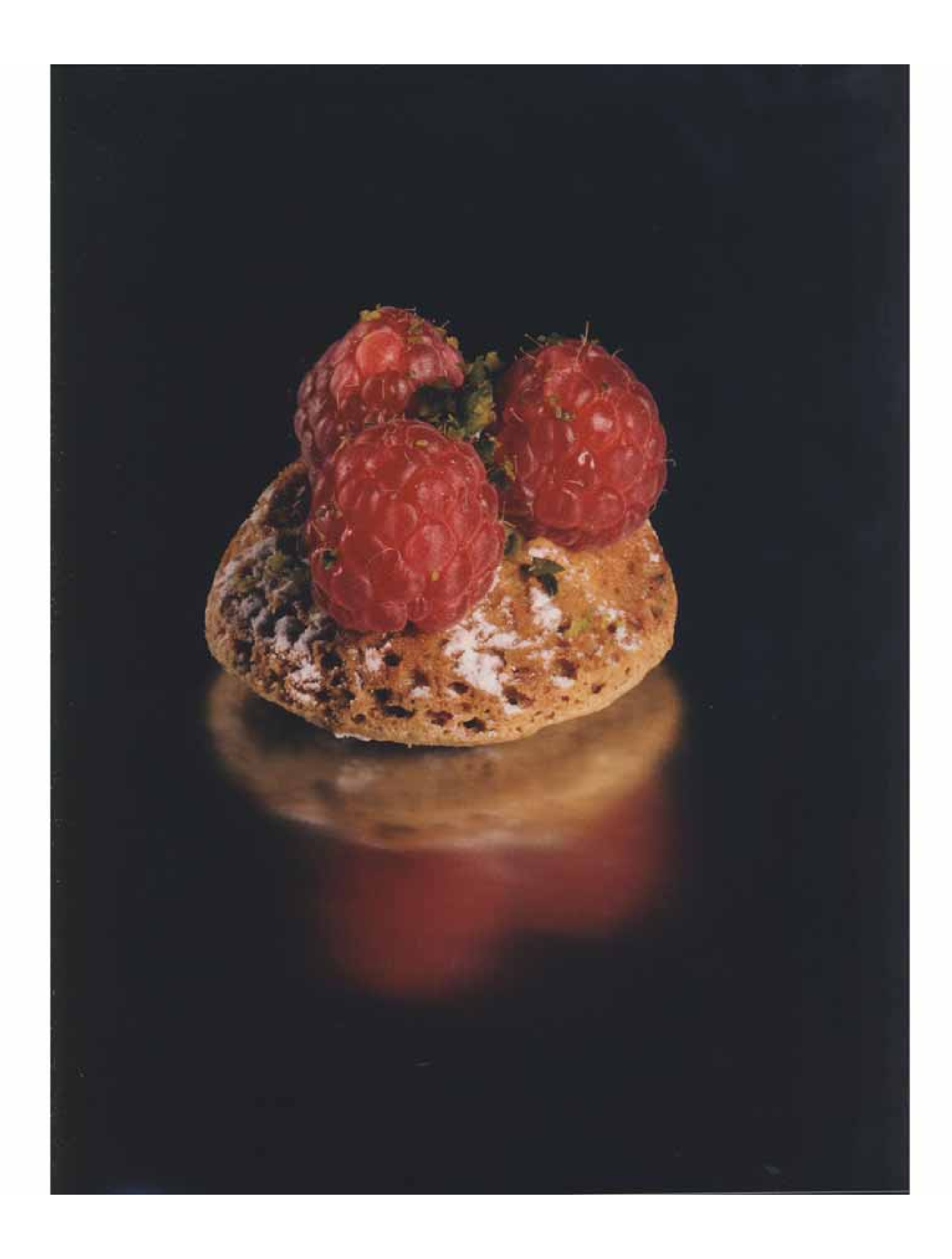
À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 10, garnissez le centre du biscuit dacquoise pistache avec une spirale de crème mousseline pistache (7 g environ). Disposez 3 framboises fraîches. Saupoudrez de pistaches décortiquées concassées.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Barsac. sauternes. thé vert Matcha du Japon





Petit four Aztec

Pour environ 100 petits fours

Composition

- nappage miroir chocolat
- appareil macaron chocolat
- sablé au muesli
- mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel
- compote d'oranges au vinaigre balsamique

Le nappage miroir chocolat

- 205 g de lait concentré non sucré
- 50 g de glucose
- 240 g de sirop à 30°B
- 250 g de pâte à glacer noire (Valrhona)
- 250 g de couverture Caraïbe (Valrhona)

Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B ; versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit et en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 260 g de poudre d'amandes
- 260 g de sucre glace

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amande.

Le macaron au chocolat

- 500 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 88 g de blancs d'œufs frais
- 100 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 1,5 g de colorant carmin (dosage suivant puissance)
- 250 g de sucre semoule
- 63 g d'eau
- 95 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1,5 g de poudre de blancs d'œufs

Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs crus et la pâte de cacao fondue et le colorant. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre est à 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs crus, cacao pâte et colorant) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.
Dressez les macarons chocolat sur feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une poche munie d'une douille unie en petite boule de 1,5 cm de diamètre. Faites cuire au four à air ventilé à 165°C pendant 8 à 9 mm, buée ouverte. À la sortie du four, débarrassez directement sur grille.

La pâte sablée au muesli

- 180 g de beurre de La Viette
- 135 g de farine de tradition française (type 55)
- 6 g de poudre levante
- 100 g de cassonade brune
- 10 g de poudre de lait à 26 0/o
- 3 g de fleur de sel
- 24 g de miel d'acacia ou de fleur
- 65 g d'œufs
- 100 g de flocons d'avoine
- 90 g de raisins de Corinthe

La veille, mettez le beurre à tempérer. Tamisez la farine avec la poudre levante. Mettez le beurre dans la cuve avec la feuille et rendez-le homogène ; incorporez un à un la cassonade brune, la poudre de lait, le sel, le miel, les œufs, le mélange farine-poudre levante, puis les flocons d'avoine et les raisins de Corinthe. Réservez au réfrigérateur, sur plaque, recouvert de film étirable. La pâte est plus souple qu'une pâte sablée normale. Abaissez la pâte sablée muesli à 0,4 cm entre deux feuilles de plastique. Glissez au réfrigérateur pour 30 minutes.
Faites cuire la pâte dans un four ventilé préchauffé à 165°C pour 8 à 9 minutes. Détaillez la pâte sablée au muesli dès la sortie du four, quand elle est encore chaude ; la coupe n'en sera que plus nette. Découpez des formes rondes de 4,5 cm de diamètre ; laissez refroidir. Stockez-les en boîte hermétique.

La réduction de vinaigre balsamique

■ - 170 g de vinaigre balsamique (Da Rosa)

Dans une casserole, à feu vif, faites réduire de moitié le vinaigre balsamique (pour obtenir 85 g). Laissez refroidir.

La compote d'oranges au vinaigre balsamique

- 250 g d'eau
- 80 g de réduction de vinaigre balsamique
- 300 g de marmelade d'oranges
- 13 g de gélatine en feuilles

Faites tiédir l'eau et le vinaigre balsamique puis ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide ; mélangez et incorporez la marmelade d'oranges. Laissez figer à température ambiante.
Lorsque la compote est en train de prendre, garnissez-en de 650 g un cadre de 30 cm sur 40, posé sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé. Faites congeler puis détaillez des petits cubes de 1,5 cm de côté et réserver au congélateur pour le montage.

Sablé au chocolat et à la fleur de sel

Les plaques de chocolat noir à la fleur de sel
- 320 g de chocolat Guanaja (Valrhona)
- 6 g de fleur de sel de Guérande tamisée

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat. Étalez-le sur une feuille de papier sulfurisé de 40 cm sur 60.
Posez une feuille de papier sulfurisé, une plaque bien plane et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures. Concassez grossièrement les plaques.

La mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolats à la fleur de sel
- 27 g d'eau
- 90 g de sucre semoule
- 60 g d'œufs
- 70 g de jaunes d'œufs
- 215 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 300 g de crème liquide (32 % MG)
- 37 g de débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel Dans la cuve du robot munie d'un fouet, faites monter la crème bien froide.

Faites cuire l'eau et le sucre à 121°C. Versez le sucre cuit sur les œufs et les jaunes puis faites refroidir à grande vitesse pendant 3 minutes, ensuite en vitesse moyenne jusqu'à total refroidissement.
Mettez un quart de la crème montée dans la couverture fondue à 45°C, mélangez, ajoutez le restant de la crème, mélangez à nouveau puis incorporez le sabayon refroidi et les débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel ; mélangez délicatement.
Utilisez aussitôt.

Montage, finition et décor
Dressez une boule de mousse chocolat à la fleur de sel dans un moule en silicone demi-sphère de 3 cm de diamètre. Insérer un cube de marmelade d'orange au vinaigre balsamique puis finissez par un petit macaron chocolat, lissez à ras et surgelez.
Démoulez et réservez au congélateur.
Faites fondre le nappage miroir chocolat à 45°C.
Saisissez les demi-sphères bien froides et plantez la pointe d'un couteau à leur base. Trempez-les dans le nappage miroir chocolat. Égouttez et disposez sur le disque de biscuit au muesli.

Conservation
1 jour.

Boissons conseillées
Maury mas-amiel vintage, banyuls Vintage, PX pedro-ximenez ■

Pour 2 kg de sablés
Composition

- 465 g de couverture Guanaja 70 % de cacao (Valrhona)
- 540 g de farine type 55
- 92 g de cacao poudre
- 15 g de bicarbonate de sodium
- 465 g de beurre de La Viette
- 370 g de cassonade blonde
- 155 g de sucre semoule
- 9 g de fleur de sel
- 6 g d'extrait de vanille liquide naturel

Hachez le chocolat en petits morceaux. Mélangez et tamisez la farine, le cacao poudre et le bicarbonate. Ramollissez le beurre, puis incorporez les sucres, le sel et la vanille liquide, enfin le mélange farine, cacao et bicarbonate, et le chocolat haché. Mélangez le moins possible, comme une pâte sablée. Façonnez en rouleaux de 4 cm de diamètre. Glissez au réfrigérateur pendant 1 heure au moins. Coupez en morceaux d'un bon cm de largueur. Posez sur plaque recouverte de papier sulfurisé.
Faites cuire 11 à 12 minutes à 170°C dans un four préchauffé.

Notes, conseils et astuces
Le temps de cuisson est très important. Pour être très bon, le sablé doit être sous-cuit.
L'utilisation de la fleur de sel permet de nuancer l'effet de la sensation salée. Si on doit la remplacer par du sel fin, il faut éventuellement en diminuer le poids.

Conservation
Vous pouvez confectionner la pâte plusieurs jours à l'avance et la conserver au réfrigérateur ou au congélateur, et cuire au fur et à mesure de vos besoins. Une à deux journées dans une boîte plastique hermétique, à l'abri de l'humidité



Petit four Plénitude

Pour environ 100 petits fours

Composition

- macaron chocolat
- chocolat à la fleur de sel
- mousse sabayon chocolat
- ganache au chocolat et aux débris de caramel croquant
- nappage chocolat

Le nappage miroir chocolat

- 205 g de lait concentré non sucré
- 50 g de glucose
- 240 g de sirop à 30°B
- 250 g de couverture Caraïbes 66 % (Valrhona)
- 250 g de pâte à glacer noire (Valrhona)

Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B ; versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre tout en incorporant le liquide petit à petit en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 310 g de poudre d'amande
- 310 g de sucre glace

Tamisez le sucre glace et la poudre d'amande.

Le macaron au chocolat

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 110 g de blancs d'œufs frais
- 90 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 110 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1 g de poudre de blancs d'œufs
- 2 g de colorant carmin (dosage suivant la puissance)

Mélangez le tant-pour-tant et les blancs d'œufs frais.

Hachez la pâte de cacao et faites-le fondre à 45°C au bain-marie ou au four micro-ondes.

Faites cuire 260 g de sucre et l'eau à 118/120°C. Lorsque le sucre est à 114°C, commencez le montage des blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs et le reste de sucre semoule. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Incorporez le colorant.

Laissez refroidir à 50°C, retirez la cuve du batteur et incorporez la tant-pour-tant et les blancs crus.

Faites retomber l'appareil de manière à le rendre bien souple.

Dressage, cuisson et finition des coques de macarons

Dressez les macarons petits fours avec une douille n° 8 sur une plaque recouverte de papier silicone. Faites cuire à 165°C dans un four à air ventilé pendant 11 minutes. Faites cuire toujours buée ouverte. Une fois la cuisson terminée, débarrassez les feuilles directement sur grille et laissez refroidir.

Les débris de caramel

- 100 g de sucre semoule ou cristal
- 100 g de sucre inverti
- 40 g de beurre de La Viette demi-sel
- 60 g de beurre de La Viette
- 10 g de beurre de cacao

Dans une casserole faites fondre à sec le sucre inverti avec le sucre et laissez caramélisé au maximum. Décuisez au beurre salé puis au beurre frais en morceaux, tout en mélangeant continuellement. Redonnez un bouillon pour faire fondre toutes les particules de caramel.

Versez sur plaques recouvertes de tapis siliconé, tournez celle-ci pour étaler le caramel puis recouvrez d'un second tapis siliconé et terminez d'étaler à l'aide d'un rouleau.

Laissez refroidir avant de concasser le caramel au rouleau d'abord, puis au robot, de manière à ce que les morceaux ne soient pas trop gros. Ajoutez le beurre de cacao aux brisures afin de les enrober d'une fine couche pour les conserver plus croquants. Réservez au sec dans un récipient hermétique.

La ganache

- 185 g de lait frais entier
- 100 g de couverture Guanaja (Valrhona)
- 165 g de Caraïbes (Valrhona)
- 85 g de beurre de La Viette

Laissez le beurre à température ambiante. Faites bouillir le lait ; hachez le chocolat et versez un tiers de celui-ci dans le lait bouillant, mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le restant du chocolat puis incorporez le beurre.

Débarrassez en bac inox pour faire refroidir. Utilisez cette ganache quand elle commence à figer.

La ganache aux débris de caramel

- 500 g de ganache

1 - 80 g de débris de caramel

Mélangez la ganache à la texture bien souple avec les débris de caramel à l'aide d'une spatule sans trop insister sur le mélange. Congelez avant de détaillez des cubes d'un demi cm de côté.

Les plaques de chocolat noir à la fleur de sel

- 660 g de chocolat Guanaja (Valrhona)
- 16 g de fleur de sel écrasé

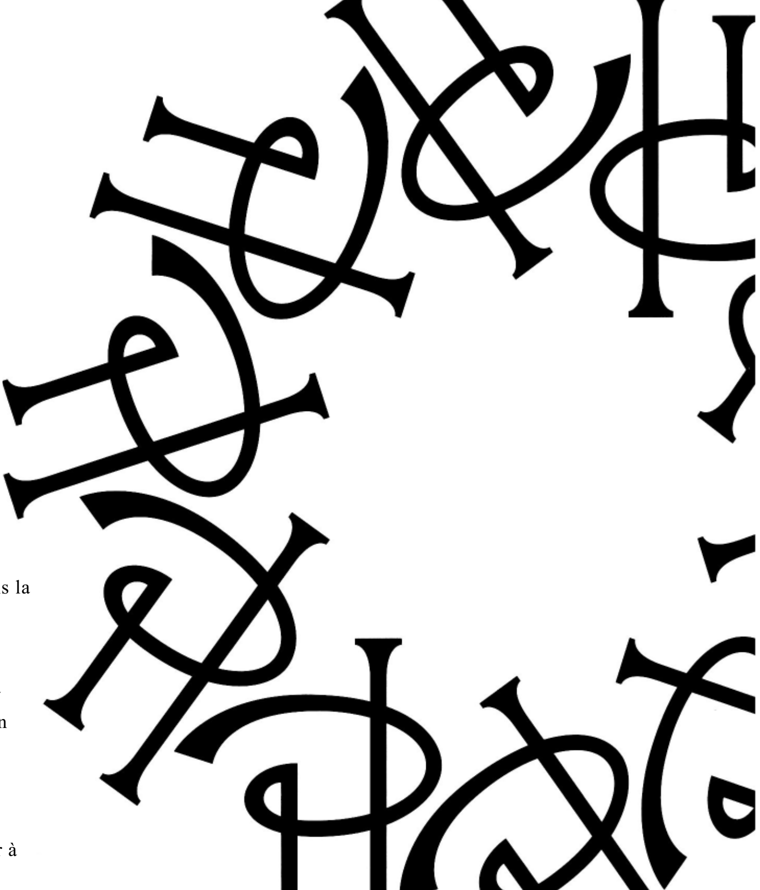
Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins issus du tamisage. Tempérez le chocolat. Étalez, sur une feuille de plastique de 40 x 60 cm, 320 g de chocolat tempéré. Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Faites de même pour la deuxième plaque de chocolat noir à la fleur de sel. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures. Ces plaques sont utilisées pour la mousse et le décor.

La plaque de chocolat blanc à la fleur de sel

- 320 g de chocolat ivoire (Valrhona)
- 6 g de fleur de sel écrasé

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins issus du tamisage. Tempérez le chocolat. Étalez, sur une feuille de plastique de 40 x 60 cm, 320 g de chocolat tempéré. Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures. Cette plaque est utilisée pour le décor.





La mousse sabayon chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel

- 325 g de couverture Caraïbes (Valrhona)
- 450 g de crème liquide (32 % MG)
- 135 g de sucre semoule
- 40 g d'eau
- 105 g de jaunes d'œufs
- 90 g d'œufs entiers
- 55 g de débris de plaques de chocolat noir à la fleur de sel

Faites fondre la couverture à 50°C et gardez-la en température. Dans la cuve du robot munie d'un fouet, faires monter la crème bien froide.

Faites cuire le sucre et l'eau à 118°C. Lorsque le sucre est à 112°C, démarrez les œufs et les jaunes d'œufs. Versez doucement le sucre cuit à 118°C. Faites refroidir à grande vitesse pendant 3 minutes, ensuite en vitesse moyenne jusqu'à total refroidissement.

Mettez un quart de la crème montée dans la couverture fondue, mélangez, ajoutez le restant de la crème, mélangez à nouveau, puis incorporez le sabayon refroidi et les débris de plaques chocolat noir à la fleur de sel ; mélangez délicatement. Utilisez aussitôt.

Montage, finition et décor

À l'aide d'une poche, garnissez les moules en silicone en forme de dômes à la moitié de la hauteur avec la mousse sabayon chocolat. Incrustez dans chaque dôme un cube de ganache mélangée aux brisures de caramel, recouvrez de sabayon chocolat et lissez à ras. Glissez au congélateur pour 2 heures avant de démouler.

Posez une grille inox sur une plaque à rebord et disposez-y les dômes, à la cuillère, glacez-les de nappage chocolat et posez-les sur les macarons. Décorez les petits fours avec un petit morceau de couverture ivoire à la fleur de sel et quatre petits morceaux de plaque de chocolat noir à la fleur de sel, brisés de manière irrégulière. De préférence ne posez pas le morceau de chocolat blanc sur le sommet du gâteau, ce qui serait trop convenu, mais légèrement décalé vers le côté.

Conservation

1 jour

Conseil de consommation

Conservez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Maury mas-amiel vintage, banyuls vintage, thé Jardin de pierre.

Notes, conseils et astuces

Sensations fortes en chocolat, goût puissant du caramel croquant et salé. Le tout enrobé dans l'onctuosité de la mousse au chocolat amer et de la ganache au chocolat. Une friandise tout autant qu'un gâteau

Hermé Carré Envie

Pour 48 petits fours

Composition

- pâte à sablé breton
- crème brûlée vanille à la violette
- compote de cassis
- chocolat ivoire à la vanille
- carré d'or blanc

Les rectangles de sablé breton

- 400 g de beurre de La Viette demi-sel
- 180 g de sucre glace
- 150 g de beurre de La Viette doux
- 2 gouttes d'essence de bergamote
- 3 g de fleur de sel
- 20 g de jaune d'œufs cuits durs
- 500 g de farine type 55
- 100 g de fécule

Faites tempérer le beurre. Mélangez les ingrédients dans l'ordre indiqué, au batteur muni du crochet, en donnant le moins de corps possible à la pâte. Réservez au frais.

Abaissez la pâte à sablé breton à 5 mm d'épaisseur en lui donnant la forme et la taille de cadres de 30 x 40 cm. Déposez les abaisses sur des feuilles de papier sulfurisé. Réservez au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 170°C. Sur une plaque de cuisson, déposez un tapis siliconé. Positionnez-y le cadre en inox de 35 x 55 cm puis glissez-y les abaisses de pâte à sablé breton. Faites cuire de 16 à 17 minutes au four avant de détailler à la bicyclette des rectangles de 3 x 3 cm.

Marquez ensuite légèrement chacun de ces rectangles en trois parties égales. Passez-les à nouveau de 5 à 6 minutes au four et laissez refroidir à température ambiante. Stockez à l'abri de l'humidité dans une boîte à fermeture hermétique.

La crème brûlée vanille à la violette

- 7 g de gélatine en feuilles
- 278 g de lait frais entier
- 78 g de sucre semoule
- 1/4 de gousse de vanille
- 278 g de crème liquide (35 % MG)
- 2 gouttes d'essence de violette (Sévarôme)
- 135 g de jaunes d'œufs

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide.

Faites bouillir le lait, le sucre, le quart de gousse de vanille. Laissez infuser, passez au chinois et ajoutez la gélatine égouttée. Mélangez la crème, l'essence de violette et les jaunes d'œufs avec le lait aromatisé. Utilisez aussitôt.

Préchauffez le four à 100°C.

Posez 2 cadres spéciaux en inox 20 x 20 cm avec tapis siliconé à rebord sur une plaque noire bien droite, garnissez-les de 380 g de crème brûlée vanille à la violette. Faites cuire 70 minutes au four. Laissez refroidir à température ambiante et stockez au congélateur.

La compote de cassis

- 7 g de gélatine en feuilles
- 255 g de purée de cassis
- 50 g de purée de groseille
- 65 g de sucre semoule
- 75 g de grains de cassis en boite, égouttés

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide.

Mélangez les purées de fruits et le sucre. Égouttez, lavez et égouttez à nouveau la gélatine avant de la faire fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie. Incorporez un quart de la pulpe en mélangeant vigoureusement, puis versez le tout dans le reste de pulpe en continuant de fouetter. Ajoutez les grains de cassis et moulez aussitôt.

Montage et découpe

- 440 g de compote de cassis
- 2 cadres de crème brûlée vanille à la violette

Placez un cadre en inox de 20 x 20 cm sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Dans le fond du cadre, posez une cadre de crème brûlée vanille à la violette. Versez la compote de cassis par-dessus, égalisez avec une palette et recouvrez d'un second cadre de crème brûlée vanille à la violette. Découpez les cadres d'Hermé Carré Envie en cubes de 2,3 cm de côté.



L'enrobage de chocolat ivoire à la vanille

1 kg de couverture ivoire (Valrhona)
- 500 g de beurre de cacao
- 1 g d'arôme naturel de vanille sans alcool (Eurovanille)
- QS de cubes Hermé Carré Envie

Hachez le beurre de cacao. Faites fondre la couverture ivoire et le beurre de cacao au bain-marie, puis ajoutez l'arôme de vanille. Il n'est pas nécessaire de mettre au point le chocolat d'enrobage ; sa température d'utilisation se situe aux environs de 45°C.

Une fois le chocolat d'enrobage tempéré, saisissez les cubes Hermé Carré Envie congelés et plongez-les à l'aide d'une fourchette à tremper dans le chocolat d'enrobage, puis déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé en évitant les coulures. Congelez les cubes et emballez-les dans du film étirable, à l'abri de l'air.

Finition

- rectangles de pâte à sablé breton prédécoupés
- cubes Hermé Carré Envie
- QS de crème au citron (voir page 560)
- carrés d'or blanc

Déposez soigneusement le cube Hermé Carré Envie sur chaque carré de pâte à sablé breton prédécoupé, en les collant avec une pointe de crème au citron. Laissez décongeler au réfrigérateur au moins 1 heure avant d'appliquer sur le cube central un carré d'or blanc, découpé dans un rouleau d'or.

Notes, conseils et astuces

Appliquez l'or blanc sur le cube Hermé Carré Envie lorsque celui-ci est décongelé, pas avant.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Eau, thé noir de Ceylan, muscat du Cap Corse

Mont-blanc à ma façon

Pour environ 100 petits fours

Composition

- meringue française
- crème d'amandes
- pâte sucrée
- appareil à vermicelles marron
- compote d'églantines

La meringue française

- 125 g de blancs d'œufs
- 125 g de sucre semoule
- 2,5 g d'extrait naturel de vanille sans alcool
- 125 g de sucre glace

Versez les blancs dans la cuve d'un batteur équipé du fouet et fouettez-les à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'ils doublent de volume, puis incorporez le sucre semoule, l'extrait naturel, et continuez de fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent très fermes, très lisses et très brillants.

Détachez la cuve du batteur et incorporez le sucre glace, en pluie, en soulevant les blancs avec une spatule et en les travaillant le moins possible. Utilisez une douille lisse et formez des boules de meringue de 1,5 cm de diamètre.

Il est inutile de faire sécher les meringues avant de les faire cuire : c'est à la température de 120°C qu'elles cuisent le mieux, en caramélisant légèrement, en 30 minutes, puis à 80°C, toute une nuit ou huit heures au moins.

Pendant la cuisson, maintenez la buée ouverte.

Les meringues se conservent bien dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité.

La compote d'églantine

350 g de purée d'églantine en boîte
- 85 g de sucre semoule
- 5 g de pectine NH

Faites chauffer la purée d'églantines à 40°C avant d'incorporer le mélange de pectine et de sucre. Portez ensuite à ébullition. Laissez refroidir.

L'appareil à vermicelle aux marrons

15 g de cognac fine champagne
- 250 g de pâte de marron (Facor/Corsiglia)
- 550 g purée de marron (Facor/Corsiglia)
- 250 g de crème de marron (Facor/Corsiglia)

Mélangez au batteur, à la feuille, le cognac et la pâte de marron pour l'assouplir. Ajoutez ensuite la purée et la crème de marron, passez l'appareil au tamis pour le rendre parfaitement lisse. Stockez au frais.

La crème d'amandes

- 250 g de beurre de La Viette pommade
- 250 g de sucre glace
- 250 g de poudre d'amandes
- 150 g d'œufs
- 25 g de poudre à flan ou de Maïzena
- 300 g de crème pâtissière vanille
- 25 g de rhum brun agricole

Malaxez le beurre sans le faire foisonner puis ajoutez tous les ingrédients un à un, en continuant de mélanger à petite vitesse. Conditionnez et stockez au réfrigérateur.

NB : le beurre et l'ensemble de la préparation ne doivent pas être foisonnés, sinon, lors de la cuisson, la crème d'amandes gonfle et retombe aussitôt de façon irrégulière.

Les fonds de pâte sucrée

- 300 g de beurre de La Viette
- 60 g de poudre d'amandes
- 190 g de sucre glace
- 0,5 g de vanille en poudre
- 120 g d'œufs
- 2 g de fleur de sel de Guérande
- 500 g de farine ordinaire

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Gardez au réfrigérateur.

Abaissez à 2 mm d'épaisseur au rouleau et détaillez des disques à l'emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Foncez les moules en silicone à tartelettes évasées de 4,5 cm de diamètre, et garnissez-les de crème d'amandes. Mettez au frais avant cuisson.

Posez le moule en silicone sur une grille et glissez-les dans un four à 170°C pour 15 minutes. Laissez refroidir.

Montage et finition

Dressez à la poche une noix de compote d'églantine sur un fond de tartelette garnie de crème d'amandes cuit. Posez une boule de meringue.

À l'aide d'un appareil conçu à cet effet, recouvrez de « vermicelles » de pâte de marrons. Terminez par une rosace de chantilly et un peu de feuille d'or.

Conservation

jour.

Boissons conseillées

Thé Jardin de pierre, thé Earl Grey, vin cuit de Provence



Petit four Plaisirs Sucrés

Pour 100 petits fours

Composition

- dacquoise aux noisettes
- praliné feuilleté
- fines feuilles de chocolat au lait
- ganache au chocolat au lait
- chantilly au chocolat au lait

Les noisettes grillées et concassées

■ - 300 g de noisettes du Piémont

Déposez les noisettes sur une plaque sans les superposer et faites les griller au four à 170°C pendant environ 15 minutes. Mondez-les dans un tamis à gros trous. Concassez très finement les noisettes et réservez-les dans une boite à fermeture hermétique.

Le biscuit dacquoise aux noisettes

- 420 g de noisettes en poudre
- 460 g de sucre glace
- 460 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 200 g de noisettes grillées et concassée

Tamisez le sucre glace et les noisettes en poudre. Montez les blancs d'œufs en ajoutant le sucre semoule en trois fois, jusqu'à ce que vous obteniez une meringue souple. A l'aide d'une spatule, ajoutez-y le mélange de sucre glace et de poudre de noisette en soulevant délicatement la préparation. Garnissez des cadres de 30 x 40 cm de 700 g de biscuit dacquoise. Étalez régulièrement le biscuit à la palette coudée. Parsemez de noisettes du Piémont grillées et concassées. Faites cuire 35 minutes au four ventilé à 170°C en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt à cause de l'humidité concentrée dans le four. Une fois cuite, la dacquoise doit rester à la fois résistante et moelleuse. À la sortie du four, égalisez la surface du cadre de dacquoise avec un grand triangle et laissez refroidir.

Le praliné feuilleté noisette

- 65 g de beurre de La Viette
- 160 g de couverture Jivara (Valrhona)
- 325 g praliné noisette 60/40
- 325 g pâte de praliné
- 325 g de pailleté feuilletine
- 65 g de noisettes grillées et concassées

Faites fondre le beurre et la couverture Jivara à 45°C au bain-marie. Mélangez le praliné noisette, la pâte de praliné, la couverture et le beurre puis ajoutez le pailleté feuilletine et les noisettes grillées et concassées.

Garnissage et découpe de la dacquoise

cadre de biscuit dacquoise cuit

- praliné feuilleté noisette

Garnissez les cadres de dacquoise cuits de 1,2 kg de praliné feuilleté noisette, lissez la surface avec une palette et passez quelques minutes au congélateur avant de décadrer.

Découpez les cadres de dacquoise garnie de praliné feuilleté noisette en carrés de 3 cm de côté (108 pièces par cadre). Stockez au congélateur.

Les fines feuilles de chocolat au lait

■ - 960 g de couverture lait Jivara (Valrhona)

Tempérez la couverture Jivara. Étalez-la sur une feuille de plastique de 40 x 60 cm. Dès que le chocolat fige, détaillez-le en carrés de 3 cm de côté. Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures.

La ganache au chocolat au lait

- 375 g de couverture lait Jivara (Valrhona)
- 345 g de crème liquide (32 % MG)

Hachez la couverture Jivara. Faites bouillir la crème et versez-en un tiers sur la couverture hachée. Mélangez en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Renouvelez l'opération deux fois avec le restant de la crème. Débarrassez en bac en inox et laissez refroidir à température ambiante.

Les carrés de chocolat et de ganache Jivara

carrés de fine feuille de chocolat au lait

- ganache au chocolat au lait

Déposez les carrés de fines feuilles de chocolat au lait sur une plaque. A l'aide d'une poche munie d'une douille plate, recouvrez le carré avec la ganache Jivara. Couvrez d'un second carré de feuilles de chocolat au lait recouvert lui aussi de ganache. Gardez au frais.

La chantilly au chocolat au lait

1 - 600 g de crème liquide (32 % MG)

1 - 420 g de couverture lait Jivara (Valrhona)

Hachez la couverture, faites bouillir la crème. Versez la crème bouillie sur la couverture et mélangez afin d'obtenir un mélange homogène. Versez la crème dans boîte à fermeture hermétique, filmée au contact, et réservez-la au réfrigérateur. Il est recommandé de préparer la chantilly la veille, de façon qu'elle soit plus facile à fouetter le lendemain. Elle doit être très froide (entre 2 et 4°C) avant usage.

Petit four Céleste

Pour 100 petits fours

Composition

- pâte sucrée
- crème brûlée au fruit de la passion
- confit de rhubarbe aux fraises
- nappage au fruit de la passion avec graines

Les fonds de pâte sucrée

- 300 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 60 g de poudre d'amandes
- 190 g de sucre glace
- 1/2 g de vanille en poudre
- 120 g d'œufs entiers
- 2 g de fleur de sel de Guérande
- 500 g de farine ordinaire

Malaxez le beurre pour l'homogénéiser puis incorporez dans l'ordre les ingrédients un à un. Gardez 1 heure au réfrigérateur dans du film étirable. Abaissez la pâte sucrée à 2 mm, piquez-la et détaillez-y des disques à l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 45 mm de diamètre. Réservez ces disques sur une plaque 30 minutes au réfrigérateur avant d'en foncer des moules en silicone pour tartelettes à bords évasés.

Faites cuire les fonds environ 10 minutes au four ventilé à 170°C.

Laissez-les refroidir à température ambiante.

Les dômes de crème brûlée au fruit de la passion

- 4 g de gélatine en feuille
- 240 g de crème liquide (32% MG)
- 80 g de sucre semoule
- 80 g de purée de fruit de la passion
- 90 g de jaunes d'œufs

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide. Faites chauffer la crème avec le sucre puis ajoutez la gélatine égouttée. Incorporez la purée de fruit de la passion, les jaunes d'œufs et la crème. Moulez immédiatement.

Posez les moules dômes de 3 cm de diamètre en silicone sur une plaque, garnissez-les à ras bord de crème brûlée au fruit de la passion. Faites cuire au four ventilé à 90°C pendant 40 minutes. Laissez refroidir à température ambiante, surgelez pour démouler les dômes. Stockez les dômes au congélateur en boîtes à fermeture hermétique.

Le confit de rhubarbe

300 g de rhubarbe fraîche
- 45 g de sucre semoule
- 30 g de jus de citron
- 0,25 g de poudre de clou de girofle

La veille, coupez la rhubarbe en tronçons de 1,5 centimètre, et faites-la macérer avec le sucre.

Le lendemain, égouttez-la et faites-la cuire pour la réduire en purée avec le jus de citron et la poudre de clou de girofle. Laissez refroidir puis mixez. Réservez au frais.

Montage et finition

- chantilly au chocolat au lait
- carrés de chocolat et de ganache Jivara
- dacquoise pralinée
- fines feuilles de chocolat au lait
- QS de poudre de cacao

Au fouet, faites foisonner la chantilly au chocolat au lait (rappel : elle doit être très froide). Attention ! la chantilly au chocolat au lait foisonne et épaissit très, très vite.

Fixez avec la chantilly un carré de chocolat et de ganache Jivara sur la dacquoise recouverte de praliné feuilleté. A l'aide d'une poche munie d'une douille n° 8, dressez 2 bandes de chantilly Jivara côte à côte ; posez un dernier carré de fine feuille de chocolat au lait par-dessus, et saupoudrez légèrement de poudre de cacao.

Boissons conseillées

Eau, muscat du Cap-Corse, ou un vin italien façon Marsala : le Morce di Luce.

Notes, conseils et astuces

Toute la conception de ce gâteau est basée sur une mise en valeur du chocolat au lait et sur une variation de textures (croustillant, craquant, moelleux et fondant)

Le confit de rhubarbe aux fraises

165 g de confit de rhubarbe en purée

- 250 g de purée de fraise
- 25 g de sucre semoule
- 9 g de gélatine

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide. Égouttez-la. Dans un cul-de-poule, faites fondre la gélatine au micro-ondes ou au bain-marie. Incorporez la moitié du confit de rhubarbe en purée puis incorporez et mélangez tous les autres ingrédients.

NB : il ne faut pas chauffer la purée de fraise. Si vous utilisez de la purée de fraise surgelée, modifiez les proportions : 265 g de purée de fraise et 10 g de sucre semoule.

La pulpe de fruit de la passion

■ - 8 fruits de la passion frais

Tranchez les fruits bien mûrs en deux. À l'aide d'une cuillère, videz-les de leur pulpe. Réservez au frais.

Le nappage au fruit de la passion avec graines

I - 1 kg de nappage passion

I - 150 g de pulpe de fruit de la passion

Mélangez le nappage passion et la pulpe de fruit de la passion. Faites bouillir. Réservez.

La couverture ivoire au beurre de cacao

- 250 g de couverture ivoire
- 25 g de beurre de cacao

Faites fondre doucement au bain-marie et mélangez ; utilisez aussitôt.

Assemblage et finition

- fonds de pâte sucrée
- couverture ivoire au beurre de cacao
- confit de rhubarbe aux fraises
- crème brûlée au fruit de la passion
- nappage passion

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez légèrement l'intérieur des tartelettes d'une fine couche de chocolat blanc au beurre de cacao. Cette opération permet d'isoler les fonds du confit de rhubarbe aux fraises.

Coulez le confit de rhubarbe aux fraises dans les fonds, réservez au réfrigérateur.

Faites chauffer le nappage passion à environ 45°C. Posez sur grilles les dômes de crème brûlée au fruit de la passion et, à l'aide d'une cuillère à soupe, nappez-les de nappage passion avec grains.

Déposez ces dômes, bien centrés, sur les fonds garnis de confit de rhubarbe aux fraises bien figé. Gardez au réfrigérateur.

Conservation

1 journée.

Conseil de consommation

Conservez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boissons conseillées

Champagne rosée de saignée dry, cuvée PH



Tuiles praliné-noisette

Composition

- pâte à tuiles pralinées
- éclats de noisettes grillées

La pâte à tuiles pralinées

- 75 g de beurre de La Viette fondu
- 75 g de sucre glace
- 30 g de farine de tradition française
- 150 g de praliné noisette (Valrhona)
- 75 g d'œufs

Tempérez le beurre à 30 ou 35°C et tamisez le sucre glace et la farine.
Mélangez le praliné noisette avec le sucre glace, l'œuf et le beurre et terminez avec la farine.
Laissez reposer la pâte à tuiles 1 heure avant de l'utiliser.

Les éclats de noisettes grillées calibrés

■ - 150 g de noisettes du Piémont entières

Faites préchauffer le four à 160°C. Étalez les noisettes sur une plaque et glissez-la au four pendant 15 minutes. Émondez-les tièdes dans un tamis à gros trous. Concassez et calibrez les noisettes grillées à 0,5 cm. Réservez les noisettes froides en boîte à fermeture hermétique.

Les tuiles praliné-noisette

- pâte à tuile praliné
- QS d'éclats de noisettes grillées calibrés

Abaissez la pâte à tuile grâce à un chablon de 5,5 cm de diamètre à l'aide d'une palette. Retirez le chablon et saupoudrez généreusement de noisettes grillées.
Préchauffez le four ventilé à 150°C. Glissez les plaques de tuiles praliné et noisette dans le four et cuisez jusqu'à coloration, pendant environ 13 minutes. La tuile doit être cuite de part en part.

Boissons conseillées

Thés, cafés, chocolat chaud

Tartelette Azur

Pour environ 100 petits fours

Composition

- pâte sucrée
- citron moelleux
- ganache au chocolat et au yuzu
- morceaux de sablé diamant
- nappage miroir chocolat
- fines tranches de citron vert croquantes

Les fonds de pâte sucrée

- 300 g de beurre de La Viette
- 60 g de poudre d'amandes
- 190 g de sucre glace
- 0,5 g de vanille en poudre
- 120 g d'œufs
- 2 g de fleur de sel de Guérande
- 500 g de farine ordinaire

Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez les ingrédient un à un dans l'ordre. Gardez au réfrigérateur sous film étirable. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur au rouleau et détaillez des fonds de tartelette de 5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce cannelé. Fonce: directement dans des moules en silicone à tartelette de 4,5 cm de diamètr et réserver au froid avant de les glisser dans un four à 170°C pour 15 à 20 minutes environ. Laissez refroidir et réservez dans un endroit sec

Les tranches de citron moelleux

- 1 kg d'eau minérale
- 100 g de sucre semoule
- 2 citrons non traités Dans un autocuiseur, faites bouillir l'eau et le sucre ; plongez-y les citrons, fermez la cocotte et faites chauffer à feu vif. Au bout de 10 minutes, refroidissez la cocotte sous l'eau froide et retirez les citrons avant de les fair égoutter. Afin qu'il conserve leur forme d'origine, placez les citrons moelles; dans un moule Flexipan demi-sphère de 7 cm de diamètre au congélateur. Sortez les citrons du congélateur 10 minutes avant de les couper en fines tranches. Tranchez-les encore congelés, hachez-les et disposez-les sur plam Stockez au congélateur avant de stocker en boîte à fermeture hermétique.

Le sablé diamant vanille

- 225 g de beurre de La Viette
- 100 g de sucre semoule
- QS de poudre de vanille
- 2,5 g de vanille liquide
- 1,5 g de fleur de sel
- 320 g de farine ordinaire

Dans la cuve du batteur, à la feuille, mélangez le sucre avec le beurre à température ambiante, la poudre de vanille et la vanille liquide. Incorporez le sel et la farine et mélangez sans insister, juste jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Réservez-la au frais sous film étirable.

Abaissez la pâte à sablé diamant à 1 cm, réservez les abaisses ainsi obtenues au réfrigérateur. À la guitare, munie du cadre 1 cm, détaillez des cubes de 1 cm de côté. Roulez ces cubes dans du sucre cristal et stockez-les au congélateur sous film étirable.

Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé posez les morceaux de sablé diamant espacés de 1,5 cm les uns des autres. Faites cuire 8 minutes à 170°C. Laissez refroidir et stockez en boite hermétique, avec pastilles déshydratantes, en prenant soins d'intercaler une feuille de papier entre chaque couche.

Les fines tranches de citron vert croquantes

- QS de citron vert
- QS de sucre glace

Tranchez les extrémités des citrons verts et placez-les au congélateur ; sortez-les une dizaine de minutes avant de les couper en fines tranches ; taillez-les en deux avec une paire de ciseaux, saupoudrez généreusement de sucre glace une plaque noire recouverte d'un tapis siliconé et posez les tranches par-dessus. Saupoudrez à nouveau le dessus des tranches. À ce stade, vous pouvez congeler les tranches de citron vert crues ou les glissez directement dans un four ventilé à 70°C, pendant 8 heures au moins. Laissez refroidir et stockez à l'abri de l'humidité.

La ganache chocolat au yuzu

- 450 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 450 g de crème liquide (32 % MG)
- 100 g de jus de yuzu maison (voir page 565)
- 50 g de sucre inverti
- 175 g de beurre de La Viette

Faites fondre la couverture au bain-marie. Faites bouillir la crème et chauffez à part le jus de yuzu ; versez progressivement la crème et le jus de yuzu sur la couverture en mélangeant, en partant du centre et en élargissant le mouvement, petit à petit, vers l'extérieur. Incorporez le sucre inverti puis le beurre à environ 40°C. Émulsionnez la ganache au mixeur à grande vitesse et utilisez aussitôt.

Montage et finition

tranches de citron vert croquantes - morceaux de sablé diamant

Garnissez les fonds de pâte sucrée cuits d'un peu de ganache onctueuse au yuzu. Posez 1 g de tranches de citron moelleux et hachées et dressez en rosace le reste de ganache au yuzu, légèrement émulsionnée au fouet au batteur (pour la rosace, utilisez une douille cannelée pour petits fours). Laissez figer à température ambiante. Procédez à la finition.

Déposez 1 morceau de sablé diamant et 1 quart de tranche de citron vert croquante.

Conservation

2 jours.

Conseil de consommation

Gardez hors du réfrigérateur.

Boissons conseillées

PX pedro-ximenez, thés, cafés, eaux

Tout-Paris

Pour environ 100 petits fours

Composition

- biscuit façon pain d'épices
- croquant de riz soufflé
- chantilly chocolat-caramel
- chocolat à pulvériser
- miroir chocolat

Le biscuit façon pain d'épices

- 85 g de lait
- 5 g d'étoile de badiane
- 30 g de farine ordinaire
- 30 g de fécule
- 126 g de farine de seigle
- Il g de poudre levante
- 4 g de sel fin
- 5 g de cannelle en poudre
- 4 g de quatre-épices
- 187 g de marmelade d'orange
- 78 g de glucose
- 187 g de miel de fleur
- 97 g d'œufs
- 88 g de beurre de La Viette Faites bouillir le lait et infuser la badiane, puis filtrez. Mélangez les poudres, les farines et les épices. Ajoutez la marmelade d'orange. Chauffer le glucose et le miel puis incorporez-les au mélange précédent.

Ajoutez progressivement les œufs, le lait infusé et le beurre en pommade très souple. Versez 850 g de biscuit façon pain d'épices dans un cadre de 30 x 40 cm. Glissez au four à 160°C pendant 45 à 50 minutes.

Laissez refroidir complètement avant de détailler.

Le riz soufflé caramélisé

200 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 150 g de riz soufflé

Faites cuire le sucre et l'eau à 118°C, versez sur le riz soufflé chauffé et faites sabler puis caraméliser. Étalez sur une plaque pour laissez refroidir.

Le croquant de riz soufflé

240 g de riz soufflé caramélisé
- 160 g de chocolat Caraïbe fondu un peu chaud (45°C)
- 80 g de gianduja fondu

Versez le chocolat et le gianduja fondu, mélangez et incorporez le riz soufflé caramélisé. Dans un cadre de 30 x 40 cm, versez 400 g de croquant de riz soufflé, congelez. Retirez le cadre et coupez en carrés de 2 cm de côté.

La chantilly chocolat-caramel

- 250 g de sucre cristal
- 175 g de crème liquide
- 38 g de beurre de La Viette demi-sel
- 50 g de beurre de La Viette
- 2,5 g de gélatine en feuille
- 312 g de couverture pur Caraïbe (Valrhona)
- 625 g de crème liquide battue

Faites fondre le sucre à sec pour obtenir un caramel bien coloré ; décuisez avec le beurre demi-sel et le beurre, puis les 175 g de crème ; redonnez un bouillon et débarrassez. Incorporez la gélatine et le chocolat haché. Laissez tiédir à 40°C avant d'incorporer la crème liquide battue. Utilisez aussitôt.

Le chocolat à pulvériser

- 335 g de chocolat Caraïbe (Valrhona)
- 165 g de beurre de cacao

Mélangez les ingrédients et faites-les fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie. Filtrez au chinois étamine. Veillez à ce que la température n'excède pas 45°C. Versez dans le récipient du pistolet, prêt à pulvériser.

Le miroir chocolat

- 100 g de lait concentré non sucré
- 25 g de glucose
- 120 g de sirop à 30°B
- 125 g de couverture Caraïbe (Valrhona)
- 125 g de pâte à glacer noire (Valrhona)

Portez à ébullition le lait concentré, le glucose et le sirop à 30°B ; versez sur la couverture et la pâte à glacer hachées très finement. Mélangez à la spatule en commençant par le centre et incorporez le liquide petit à petit en élargissant le mouvement. Débarrassez et stockez au réfrigérateur.

Montage et finition

À l'aide d'une poche, garnissez à mi-hauteur des moules dômes Flexipan de la chantilly chocolat-caramel. À l'aide d'une cuillère, masquez grossièrement les moules avant de poser le carré de croquant de riz soufflé. Garnissez à ras avec le reste de mousse chocolat-caramel et glissez au congélateur pour 2 heures avant de démouler.

Tempérez l'appareil à pulvériser à 45°C, versez dans le récipient du pistolet et pulvérisez sur l'entremets ou les petits gâteaux sortis du congélateur pour obtenir un beau velours bien fin. Positionnez sur le disque de biscuit pain d'épices puis décorez, à l'aide d'un cornet, le sommet d'une petite flaque de glaçage au chocolat. Terminez en décorant de brisures de bâtons de cannelle.

Conseil de consommation

Sortez du réfrigérateur une heure avant consommation.

Boissons conseillées

Maury mas-amiel, thé Earl Grey

Inca

Pour environ 100 petits fours

Composition

– biscuit dacquoise aux noisettes
– feuilles de chocolat ivoire à la fleur de sel
– feuilles de chocolat noir à la fleur de sel
– cubes de pamplemousse confit
– crème onctueuse au chocolat
– compote d'avocats à la banane
– copeaux de chocolat ivoire
– copeaux de chocolat noir

Les noisettes grillées et concassées

■ - QS de noisettes du Piémont

Versez les noisettes sur une plaque sans les superposer et faites-les griller au four à 165/170°C pendant 15 minutes. Pelez-les, concassez-les et passez-les dans un tamis à gros trous. Réservez-les dans une boîte hermétique.

Le biscuit dacquoise aux noisettes

- 115 g de noisettes en poudre
- 135 g de sucre glace
- 150 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- 100 g de noisettes grillées et concassées

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre de noisette. Montez les blancs d'œufs en ajoutant le sucre semoule en trois fois, jusqu'à ce que vous obteniez une meringue souple.

À la main, ajoutez-y le mélange sucre glace et poudre de noisettes, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule.

Dressez dans un cadre de 30 cm sur 40. Parsemez de noisettes du Piémont grillées et concassées. Faites cuire à 170°C au four ventilé pendant 16 minutes, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt à cause de la concentration de buée dans le four. Une fois cuite, elle reste à la fois résistante et moelleuse. Détailler des fonds de pièces de 4,5 cm de diamètre.

Les cubes de pamplemousse confit

- 1 pamplemousse rose
- 25 cl d'eau
- 125 g de sucre
- 12 g de jus de citron
- 1 g d'étoile de badiane
- 1/2 gousse de vanille
- 1 g de poivre de Sarawak du moulin

Coupez la peau du pamplemousse avec environ 1,5 cm de chair. Blanchissez ces peaux dans trois eaux successives, de façon à retirer l'amertume. Faites bouillir les ingrédients pour obtenir un sirop, plongez les peaux de pamplemousses et laissez confire à couvert, à petits bouillons, pendant 1 heure 15 à 1 heure 30. Retirez du feu et laisser macérer une nuit. Découpez des cubes de 0,5 cm de côté.

Les feuilles de chocolat ivoire à la fleur de sel

- 320 g de couverture Ivoire (Valrhona)
- 6 g de fleur de sel écrasée

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen/fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat. Étalez sur une feuille de plastique de 40 cm sur 60 le chocolat tempéré. Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures.

Les feuilles de chocolat noir à la fleur de sel

- 320 g de chocolat Guanaja 70 % (Valrhona)
- 6 g de fleur de sel écrasée

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen/fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins. Tempérez le chocolat. Étalez sur une feuille de plastique de 40 cm sur 60 le chocolat tempéré.

Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures.

La chair d'avocat au citron

- 285 g de chair d'avocat
- 68 g de jus de citron

Utilisez des avocats bien mûrs, tranchez-les en deux parties, à l'aide d'une cuillère videz-les de leur chair. Mélangez au plus vite avec le jus de citron pour éviter toute oxydation et obtenir une compote avocat d'une belle couleur. NB : anticipez la fabrication en achetant les avocats au moins une semaine en avance et en les laissant mûrir à température ambiante. Il est fondamental qu'ils soient bien mûrs

La compote d'avocat à la banane

- 8 g de gélatine en feuilles
- 270 g de chair d'avocat au citron
- 200 g de purée de bananes
- 50 g de sucre semoule
- 60 g de jus d'orange frais
- 1/2 g de zeste de citron vert
- 6 gouttes de Tabasco
- 1/2 g de poivre blanc moulu
- 220 g de crème liquide montée (32 % MG)

Dans la cuve du robot munie d'un fouet, faites monter la crème bien froide. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mixez ensemble tous les ingrédients. Faites fondre la gélatine au bain-marie ou au four micro-ondes ; versez-y un tiers de la purée et mélangez énergiquement, puis le restant de purée et la crème montée en mélangeant délicatement. Moulez dans un cadre de 40 cm sur 30 et surgelez. Découpez en petits cubes de 1,5 cm de côté et réservez au congélateur pour le montage.

La crème onctueuse au chocolat

- 4 g de gélatine en feuilles
- 115 g de couverture Manjari 64 % (Valrhona)
- 85 g de sucre semoule
- 80 g de jaunes d'œufs
- 165 g de crème liquide (32 % MG)
- 165 g de lait frais entier

Faites tremper la gélatine dans de l'eau bien froide et laissez fondre grossièrement la couverture Manjari au bain-marie. Mélangez le sucre semoule et les jaunes, faites bouillir la crème et le lait puis versez une partie du liquide sur le premier mélange en continuant de fouetter. Réunissez tout dans la casserole et faites cuire comme une crème anglaise. Une fois la température de 85°C atteinte, ajoutez la gélatine lavée et égouttée. Passez la crème anglaise au chinois étamine et versez-la en trois étapes sur le chocolat fondu. Effectuez le mélange avec un fouet en commençant par le centre pour émulsionner la crème onctueuse au chocolat, comme une ganache. Mixez la crème onctueuse et laissez-la refroidir avant de l'utiliser.

Les plaques de chocolat noir

- 150 g de couverture Guanaja 70 % (Valrhona)
- plaque de 40 x 60 cm en inox sans rebords

Tempérez la couverture et étalez-la sur la plaque. Laissez durcir.

Les copeaux de chocolat noir

Pour réaliser les copeaux de chocolat, laissez revenir les plaques de chocolat à température ambiante pendant 20 à 30 minutes (température idéale comprise entre 20° et 22°C).

Tracez des bandes de 1 cm de large et de 6 cm de longueur, puis, au triangle, réalisez les copeaux.

Vous pouvez les réaliser en mise en place et les stocker à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

Les plaques de chocolat ivoire

- 220 g de couverture ivoire (Valrhona)
- plaque de 40 cm sur 60 inox sans rebords

Chauffez votre couverture ivoire à 45/50°C et vos plaques inox à 55/60°C. Étalez 220 g de couverture par plaque à la palette ou au rouleau de peinture mousse. Faites refroidir rapidement au réfrigérateur ; dès que la couverture est figée, retournez les plaques face à face pour leur éviter de prendre l'humidité ambiante. Conservez sous film au réfrigérateur.

Montage et finition

Dressez la crème onctueuse au chocolat dans le fond d'un moule demi-sphère de 4,5 cm de diamètre. Insérez un petit cube de compote d'avocats à la banane et disposez trois petits cubes de pamplemousse confit. Surgelez. Démoulez les petits dômes sur un fond de dacquoise noisette. Laissez revenir la plaque de chocolat ivoire à température ambiante 22°C. A l'aide d'un triangle, décollez une bande de chocolat ivoire. Entourez-le d'une fine bande de chocolat ivoire et positionner un fin copeau de chocolat noir sur le dessus.

Conseil de consommation

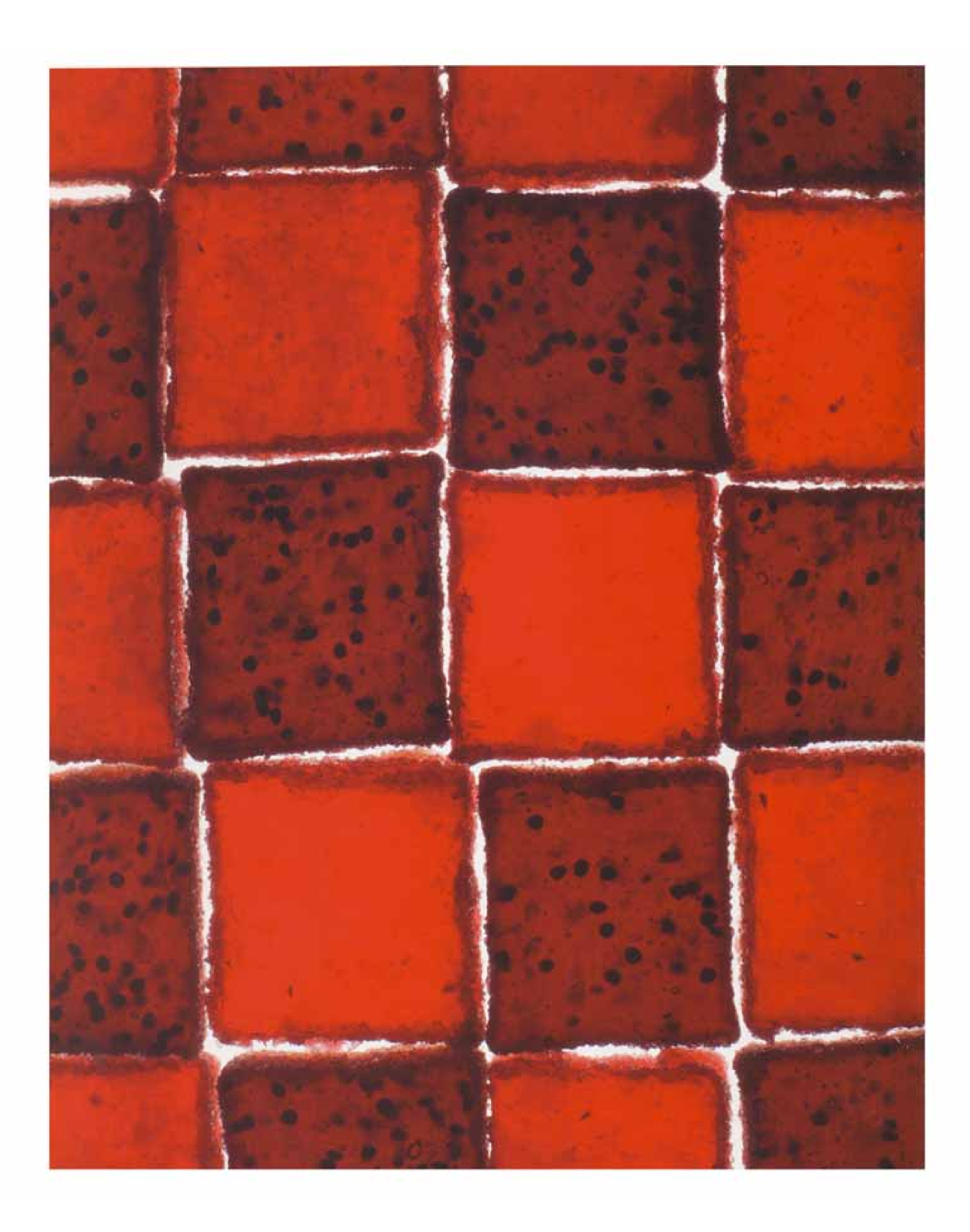
Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

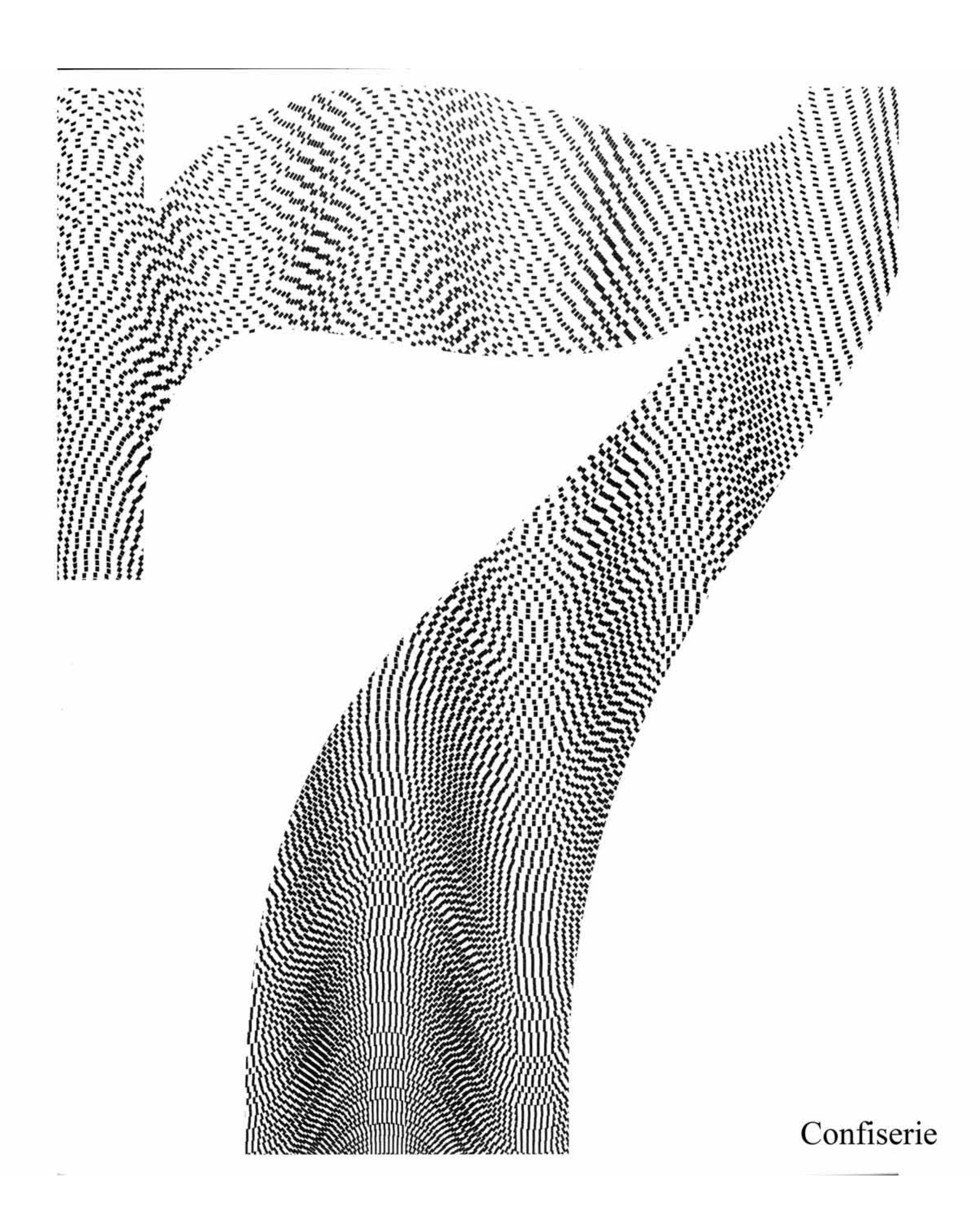
Conservation

1 jour.

Boissons conseillées

Eaux, cafés, thés, PX pedro-ximenez





Confiserie

Pâte de fruits Bayadère

Pour 1 cadre de 40 x 30 cm

Composition

- confit de rhubarbe
- pâte de fruits fraise-rhubarbe
- pâte de fruits au citron vert

Le confit de rhubarbe

- 200 g de rhubarbe fraîche et épluchée
- 30 g de sucre cristal
- 20 g de jus de citron La veille, coupez la rhubarbe en tronçons de 1,5 cm, faites-la macérer avec le sucre.

Le lendemain, égouttez-la et faites-la cuire avec le jus de citron jusqu'à ce qu'elle tombe en purée. Laissez-la refroidir, puis mixez-la. Réservez au frais.

La pâte de fruits fraise-rhubarbe

- 6 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 12 g de pectine Ruban Jaune
- 400 g de purée de fraise
- 160 g de confit de rhubarbe (voir ci-dessus)
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.
Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.
Posez un cadre de 40 x 30 cm sur un tapis siliconé.
Faites chauffer la purée de fraise et le confit de rhubarbe à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition puis incorporez les 600 g de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Coulez l'appareil dans le cadre et laissez refroidir à température ambiante avant d'y couler la pâte de fruits au citron vert. N. B. : il est important, après l'ajout de la solution d'acide tartrique, de couler le mélange en cadre sans attendre une seconde ; sans cette précaution, le mélange risque de figer dans la casserole et vous ne pourrez plus l'étaler.

La pâte de fruits au citron vert

- 6 g d'acide tartrique
- 3 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 14 g de pectine Ruban jaune
- 200 g de jus de pomme
- 8 g de zeste de citron vert râpé
- 350 g de jus de citron vert
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.
Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.
Faites chauffer le jus de pomme, le zeste de citron vert et le jus de citron vert à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition une première fois avant d'incorporer le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 107°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Immédiatement, coulez l'appareil dans le cadre, par-dessus la pâte de fruits fraise-rhubarbe, et laissez refroidir à température ambiante. La superposition des deux pâtes de fruits donne la pâte de fruits Bayadère.

Découpe et finition

- pâte de fruits Bayadère
- QS de sucre cristal

Découpez la pâte de fruits Bayadère au couteau ou à la guitare en carrés de 2,2 cm de côté. Roulez ces pâtes de fruits dans le sucre cristal, de sorte qu'elles soient parfaitement enrobées.

Passez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de sucre, réservez sur des grilles, stockées à l'air libre, pendant au moins 72 heures afin de bien les laisser sécher. Respectez bien ce temps de séchage avant de procéder au stockage.

Conseil de consommation

Conservez les pâtes de fruits à température ambiante, dans un récipient à fermeture hermétique.

Conservation

10 semaines dans un endroit sec et frais.

Boissons conseillées

Eau, thés



Pâte de fruits Oasis

Pour 1 cadre de 40 x 30 cm

Composition

- pâte de fruits au citron vert
- pâte de fruits fraise-basilic

La pâte de fruits au citron vert

- 6 g d'acide tartrique
- 3 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 14 g de pectine Ruban jaune
- 200 g de jus de pomme
- 8 g de zeste de citron vert râpé
- 350 g de jus de citron vert
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.
Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.
Posez un cadre de 40 x 30 cm sur un tapis siliconé.
Faites chauffer le jus de pomme, le zeste de citron vert et le jus de citron vert à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition une première fois avant d'incorporer le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 107°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Immédiatement, coulez l'appareil dans le cadre et laissez refroidir à température ambiante avant d'y couler la pâte de fruits fraise-basilic. N. B. : il est important, après l'ajout de la solution d'acide tartrique, de couler le mélange en cadre sans attendre une seconde ; sans cette précaution, le mélange risque de figer dans la casserole et vous ne pourrez plus l'étaler.

Le jus de basilic

- 120g d'eau minérale
- 25 g de feuilles de basilic
- 20 g de sucre cristal Plongez le basilic dans 2 1 d'eau frémissante, retirez-le et plongez-le immédiatement dans de l'eau additionnée de glaçons.

Faites chauffer l'eau minérale et le sucre à 60°C, incorporez le basilic et mixez le plus finement possible.

La pâte de fruits fraise-basilic

- 4 g d'acide tartrique
- 3 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 14 g de pectine Ruban Jaune
- 110 g de jus de basilic
- 450 g de purée de fraise fraîche
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.
Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.
Faites chauffer la purée de fraise et le jus de basilic à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition avant d'incorporer le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou I06°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Coulez immédiatement l'appareil dans le cadre, par-dessus la pâte de fruits au citron vert, et laissez refroidir à température ambiante. La superposition des deux pâtes de fruit donne la pâte de fruits Oasis.

Découpe et finition

- pâte de fruits Oasis
- QS de sucre cristal

Découpez la pâte de fruits Oasis au couteau ou à la guitare en carrés de 2,2 cm de côté. Roulez ces pâtes de fruits dans le sucre cristal, de sorte qu'elles soient parfaitement enrobées.
Passez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de sucre, réservez sur des grilles, stockées à l'air libre pendant au moins 72 heures afin de bien les laisser sécher. Respectez bien ce temps de séchage avant de procéder au stockage.

Conseil de consommation

Conservez les pâtes de fruits à température ambiante, dans un récipient à fermeture hermétique.

Conservation

10 semaines dans un endroit sec et frais.

Boissons conseillées

Eau, thés

Pâte de fruits Sarah

Pour un cadre de 30 x 40 cm

Composition

- pâte de fruits abricot-passion
- marrons confits
- pâte de fruits au thé vert Matcha
- sucre au thé vert Matcha

Note : cette pâte de fruits comportant l'ajout de brisures de marrons confits entre les deux couches de pâte, il est important de bien suivre le déroulement.

La pâte de fruits abricot-passion

- 6 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 12 g de pectine Ruban Jaune
- 300 g de purée d'abricot
- 2,5 kg de pulpe de fruit de la passion
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose
- 225 g de brisures de marrons confits

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.

Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.

Posez un cadre de 30 x 40 cm sur un tapis siliconé.

Faites chauffer la purée d'abricot et la pulpe de fruit de la passion à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition puis incorporez le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 107°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Immédiatement, coulez l'appareil dans le cadre. Parsemez toute la surface de brisures de marrons confits et laissez refroidir à température ambiante.

N. B. : il est important, après l'ajout de la solution d'acide tartrique, de couler le mélange en cadre sans attendre une seconde ; sans cette précaution, le mélange risque de figer dans la casserole et vous ne pourrez plus l'étaler.

La pâte de fruits au thé vert Matcha

- 60 g de sucre cristal
- 14 g de pectine Ruban jaune
- 4 g d'eau
- 6 g d'acide tartrique
- 550 g de jus de pomme
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose
- 32 g de thé vert Matcha (Japon)

Faites chauffer le jus de pomme à 40°C, Faites chauffer le jus de pomme à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition puis incorporez le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 107°C. Incorporez le thé vert Matcha, ajoutez la solution acide et mixez au mixeur plongeant. Sans cesser de mélanger, portez de nouveau à ébullition, puis coulez immédiatement l'appareil dans le cadre, par-dessus la pâte de fruits abricot-passion et les brisures de marrons confits. Laissez refroidir à température ambiante.

La superposition des deux pâtes de fruit, la première parsemée de brisures de marrons confits, donne la pâte de fruits Sarah.

Le sucre au thé vert Matcha

- 1 kg de sucre cristal
- 5 g de thé vert Matcha (Japon)

Mélangez les ingrédients et réservez à l'abri de l'humidité.

Découpe et finition

I - pâte de fruits Sarah

Il - QS de sucre au thé vert Matcha

Découpez la pâte de fruits Sarah au couteau ou en carrés de 2,2 cm de côté. Roulez ces pâtes de fruits dans le sucre au thé vert Matcha, de sorte qu'elles soient parfaitement enrobées.

Passez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de sucre, réservez sur des grilles, stockées à l'air libre pendant au moins 72 heures afin de bien les laisser sécher. Respectez bien ce temps de séchage avant de procéder au stockage.

Conseil de consommation

Conservez les pâtes de fruits dans un récipient hermétiquement fermé, à température ambiante.

Conservation

10 semaines dans un endroit sec et frais.

Boissons conseillées

Eau, thés



Pâte de fruits Constellation

Pour 1 cadre de 40 x 30 cm

Composition

- tranches d'oranges pochées
- pâte de fruits orange-cardamome
- pâte de fruits à la fraise

Les tranches d'orange pochées

- 250 g de sucre cristal
- 500 g d'eau minérale
- 400 g d'oranges (environ 4 oranges)

Préparez un sirop en faisant cuire le sucre et l'eau.
Coupez les extrémités des oranges. Tranchez les oranges à 2 mm à la trancheuse à jambon, ou le plus finement possible au couteau tranchant ou à la mandoline. Déposez-les dans un candissoir ou dans un bac en plastique sur une épaisseur maximale de 1,5 cm. Ajoutez le sirop bouillant et filmez au contact. Laissez macérer pendant au moins 24 heures. Au moment de vous en servir, égouttez-les.

La pâte de fruits orange-cardamome

- 6 g d'acide tartrique
- 3 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 11 g de pectine Ruban jaune
- 350 g de tranches d'oranges pochées et égouttées
- 250 g de jus d'orange frais
- 15 g de graines de cardamome verte
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.
Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.
Posez un cadre de 40 x 30 cm sur un tapis siliconé.
Mixez finement les tranches d'oranges.
Faites bouillir le jus d'orange.
Poêlez les graines de cardamome jusqu'à ce qu'elles éclatent, faites-les infuser 30 minutes dans le jus d'orange bouillant, puis filtrez.
Faites chauffer à 40°C le jus d'orange parfumé à la cardamome et les tranches d'oranges mixées, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition une première fois avant d'incorporer le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Immédiatement, coulez l'appareil dans le cadre et laissez refroidir à température ambiante avant d'y couler la pâte de fruits à la fraise.
N. B. : il est important, après l'ajout de la solution d'acide tartrique, de couler le mélange en cadre sans attendre une seconde ; sans cette précaution, le mélange risque de figer dans la casserole et vous ne pourrez plus l'étaler.

La pâte de fruits à la fraise

- 4 g d'acide tartrique
- 3 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 14 g de pectine Ruban Jaune
- 560 g de purée de fraise
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.
Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.
Faites chauffer la purée de fraise à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition avant d'incorporer le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Coulez immédiatement l'appareil dans le cadre, par-dessus la pâte de fruits orange-cardamome, et laissez refroidir à température ambiante.
La superposition des deux pâtes de fruit donne la pâte de fruits Constellation.

Découpe et finition

- pâte de fruits Constellation
- QS de sucre cristal

Découpez la pâte de fruits Constellation au couteau ou à la guitare en carrés de 2,2 cm de côté. Roulez ces pâtes de fruits dans le sucre cristal, de sorte qu'elles soient parfaitement enrobées.
Passez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de sucre, réservez sur des grilles, stockées à l'air libre pendant au moins 72 heures afin de bien les laisser sécher. Respectez bien ce temps de séchage avant de procéder au stockage.

Conseil de consommation

Conservez les pâtes de fruits à température ambiante, dans un récipient à fermeture hermétique.

Conservation

10 semaines dans un endroit sec et frais.

Boissons conseillées

Eau, thés

Pâte de fruits Satine

Pour un cadre de 30 x 40 cm

Composition

- pâte de fruits à l'orange
- pâte de fruits abricot-passion

Les tranches d'orange pochées

- 250 g de sucre cristal
- 750 g d'eau
- 400 g de tranches d'oranges

Préparez un sirop en faisant cuire le sucre et l'eau.
Les tranches d'oranges doivent être coupées à 2 à la trancheuse à jambon, ou le plus finement possible au couteau tranchant ou à la mandoline. Déposez-les dans un candissoir sur une épaisseur maximale de 1,5 cm. Ajoutez le sirop bouillant et filmez au contact. Laissez macérer pendant au moins 24 heures. Au moment de vous en servir, égouttez-les et mixez-les finement.

La pâte de fruits à l'orange

- 6 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 11 g de pectine Ruban Jaune
- 350 g de tranches d'oranges pochées
- 250 g de jus d'orange avec pulpe
- 50 g de jus de citron
- 500 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.
Mélangez les 120 g de sucre cristal et la pectine.
Posez un cadre de 30 x 40 cm sur un tapis siliconé.
Égouttez et mixez les tranches d'oranges pochées, ajoutez le jus d'orange et le jus de citron, puis faites chauffer à 40°C ; incorporez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition puis ajoutez le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Immédiatement, coulez l'appareil dans le cadre et laissez refroidir à température ambiante avant d'y couler la pâte de fruits abricot-passion.
N. B. : il est important, après l'ajout de la solution d'acide tartrique, de couler le mélange en cadre sans attendre une seconde ; sans cette précaution, le mélange risque de figer dans la casserole et vous ne pourrez plus l'étaler.

La pâte de fruits abricot-passion

- 6 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 12 g de pectine Ruban Jaune
- 300 g de purée d'abricot
- 250 g de pulpe de fruit de la passion
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.
Mélangez les 120 g de sucre cristal et la pectine.
Faites chauffer la purée d'abricot et la pulpe de fruit de la passion à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition puis incorporez le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 107°C. Ajoutez la solution acide sans cesser de mélanger ; coulez immédiatement l'appareil dans le cadre, par-dessus la pâte de fruits à l'orange, et laissez refroidir à température ambiante.
La superposition des deux pâtes de fruits donne la pâte de fruits Satine.

Découpe et finition

- pâte de fruits Satine
- QS de sucre cristal

Découpez la pâte de fruits Satine au couteau ou en carrés de 2,2 cm de côté. Roulez ces pâtes de fruits dans le sucre cristal, de sorte qu'elles soient parfaitement enrobées.
Passez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de sucre, réservez sur des grilles, stockées à l'air libre pendant au moins 72 heures afin de bien les laisser sécher. Respectez bien ce temps de séchage avant de procéder au stockage.

Conseil de consommation

Conservez les pâtes de fruits dans un récipient hermétiquement fermé, à température ambiante.

Conservation

10 semaines dans un endroit sec et frais.

Boissons conseillées

Eau, thés



Pâte de fruits Garance

Pour un cadre de 30 x 40 cm

Composition

- pâte de fruits à la figue parfumée à la cannelle
- pâte de fruits à la framboise

La pâte de fruits à la figue parfumée à la cannelle

- 6 g d'acide tartrique
- 40 g de jus de citron
- 60 g de sucre cristal
- 5 g de cannelle de Ceylan en poudre
- 11 g de pectine Ruban Jaune
- 500 g de purée de figue
- 575 g de sucre cristal
- 170 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans le jus de citron.

Mélangez les 75 g de sucre cristal, la cannelle et la pectine.

Posez un cadre de 30 x 40 cm sur un tapis siliconé.

Faites chauffer la purée de figue à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine-cannelle, portez à ébullition une première fois avant d'ajouter le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez le mélange jus de citron-acide tartrique sans cesser de mélanger. Immédiatement, coulez l'appareil dans le cadre et laissez refroidir à température ambiante avant d'y couler la pâte de fruits à la framboise.

N. B.: il est important, après l'ajout de la solution d'acide tartrique, de couler le mélange en cadre sans attendre une seconde ; sans cette précaution, le mélange risque de figer dans la casserole et vous ne pourrez plus l'étaler.

La pâte de fruits à la framboise

- 6 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 58 g de sucre cristal
- 14 g de pectine Ruban Jaune
- 540 g de purée de framboise
- 575 g de sucre cristal
- 135 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.

Mélangez les 58 g de sucre cristal et la pectine.

Faites chauffer la purée de framboise à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition une première fois avant d'ajouter le reste de sucre et de glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Coulez immédiatement l'appareil dans le cadre, pardessus la pâte de fruits à la figue, et laissez refroidir à température ambiante. La superposition des deux pâtes de fruits donne la pâte de fruits Garance.

Découpe et finition

- pâte de fruits Garance
- QS de sucre cristal

Découpez la pâte de fruits Garance au couteau ou en carrés de 2,2 cm de côté. Roulez ces pâtes de fruits dans le sucre cristal, de sorte qu'elles soient parfaitement enrobées.

Passez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de sucre, réservez sur des grilles, stockées à l'air libre pendant au moins 72 heures afin de bien les laisser sécher. Respectez bien ce temps de séchage avant de procéder au stockage.

Conseil de consommation

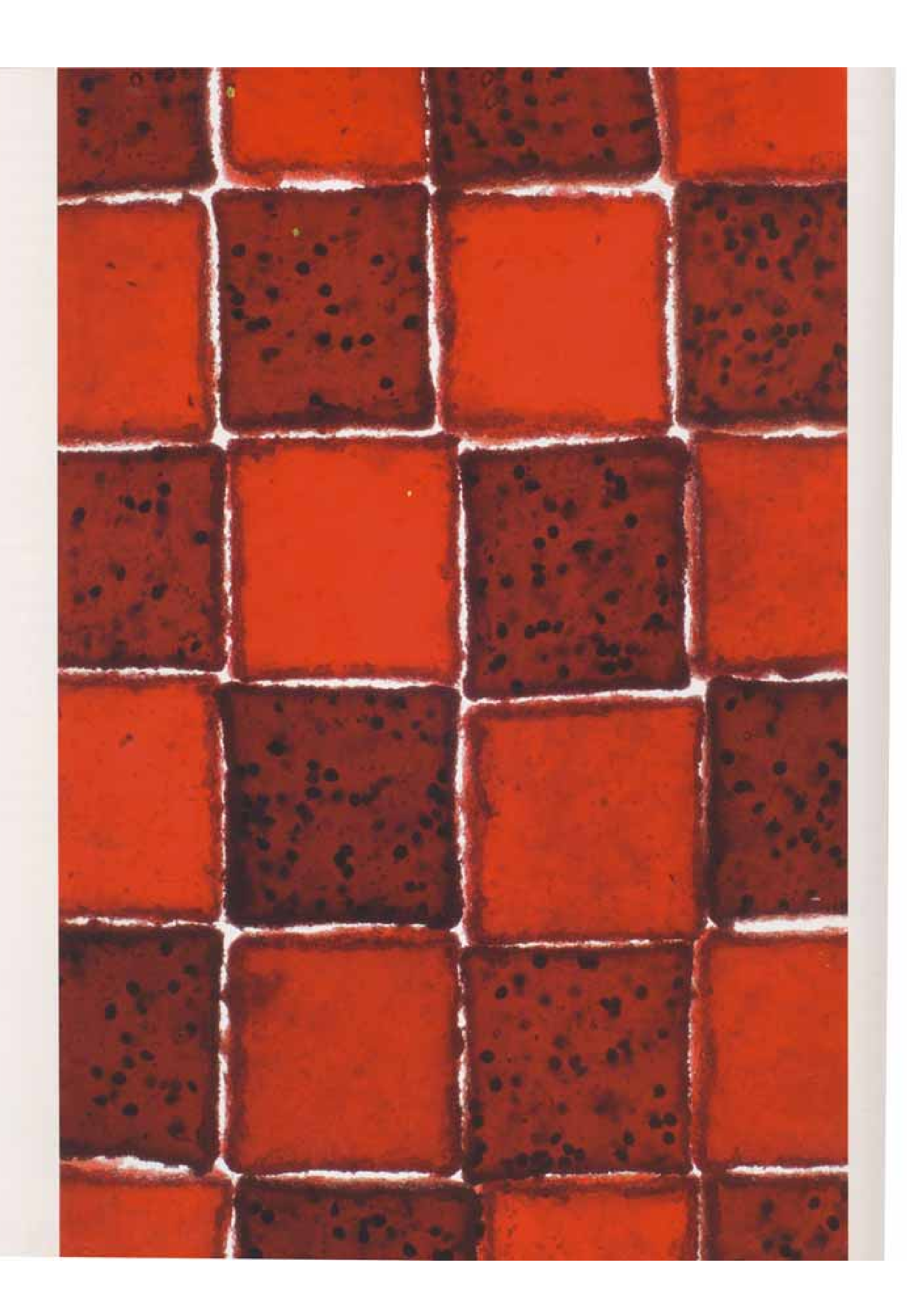
Conservez les pâtes de fruits dans un récipient hermétiquement fermé, à température ambiante.

Conservation

10 semaines dans un endroit sec et frais.

Boissons conseillées

Eau, thés



Pâte de fruits Mahogany

Pour un cadre de 30 x 40 cm

Composition

- pâte de fruits au letchi aromatisée au caramel
- pâte de fruits à la mangue
- caramel liquide maison

Caramel liquide maison

- 120 g de sucre semoule
- 150 g de crème liquide
- 25 g de beurre de la Viette demi-sel

Portez la crème à ébullition.
Dans un récipient suffisamment grand, faites fondre à feu doux le sucre à sec, jusqu'à ce qu'il soit très caramel, à la limite du brûlé

La pâte de fruits au letchi aromatisée au caramel

- 5 g d'acide tartrique
- 3 g d'eau minérale
- 60 g de sucre cristal
- 12 g de pectine Ruban jaune
- 530 g de purée de letchi
- 200 g de caramel liquide maison
- 350 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.
Mélangez les 120 g de sucre cristal et la pectine.
Posez un cadre de 30 x 40 cm sur un tapis siliconé.
Faites chauffer la purée de letchi et le caramel à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition avant d'incorporer le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Immédiatement, coulez l'appareil dans le cadre et laissez refroidir à température ambiante avant d'y couler la pâte de fruits à la mangue.
N. B.: il est important, après l'ajout de la solution d'acide tartrique, de couler le mélange en cadre sans attendre une seconde ; sans cette précaution, le mélange risque de figer dans la casserole et vous ne pourrez plus l'étaler.

La pâte de fruits à la mangue

- 4 g d'acide tartrique
- 2 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 11 g de pectine Ruban Jaune
- 530 g de purée de mangue
- 530 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.
Mélangez les 120 g de sucre cristal et la pectine.
Faites chauffer la purée de mangue à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition une première fois avant d'ajouter le reste de sucre et de glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Coulez immédiatement l'appareil dans le cadre, par-dessus la pâte de fruits letchi-caramel, et laissez refroidir à température ambiante.
La superposition des deux pâtes de fruit donne la pâte de fruits Mahogany.

Découpe et finition

- pâte de fruits Mahogany
- QS de sucre cristal

Découpez la pâte de fruits Mahogany au couteau ou à la guitare en carrés de 2,2 cm de côté. Roulez ces pâtes de fruits dans le sucre cristal,de sorte qu'elles soient parfaitement enrobées.
Passez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de sucre, réservez sur des grilles, stockées à l'air libre pendant au moins 72 heures afin de bien les laisser sécher. Respectez bien ce temps de séchage avant de procéder au stockage.

Conseil de consommation

Conservez les pâtes de fruits dans un récipient hermétiquement fermé, à température ambiante.

Conservation

10 semaines dans un endroit sec et frais.

Boissons conseillées

Eaux, thés

Pâte de fruits Mosaïc

Pour un cadre de 30 x 40 cm

Composition

- pâte de fruits à la pistache
- pâte de fruits à la griotte

La pâte de fruits à la pistache

- 6 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 56 g de sucre cristal
- 14 g de pectine Ruban jaune
- 530 g de jus de pomme
- 550 g de sucre cristal
- 135 g de glucose
- 50 g de pâte de pistache colorée (Mane)
- 25 g de pâte de pistache (Fugar)

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau. Mélangez les 56 g de sucre cristal et la pectine.

Posez un cadre de 30 x 40 cm sur un tapis siliconé.

Faites chauffer le jus de pomme à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition puis incorporez le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 107°C. Incorporez les pâtes de pistache Mane et Fugar, ajoutez la solution acide et mixez au mixeur plongeant ; sans cesser de mélanger, portez à nouveau à ébullition, puis, immédiatement, coulez le mélange dans le cadre et laissez refroidir 15 minutes au plus avant d'y couler la pâte de fruits à la griotte.

N. B. : il est important, après l'ajout de la solution d'acide tartrique, de couler le mélange en cadre sans attendre une seconde ; sans cette précaution, le mélange risque de figer dans la casserole et vous ne pourrez plus l'étaler.

En outre, il est important de couler la seconde couche de pâte de fruits le plus vite possible après avoir coulé la première ; l'idéal est de ne pas dépasser 15 minutes, sinon la teneur en matière grasse de la pistache empêche l'adhérence des deux pâtes.

La pâte de fruits à la griotte

- 4 g d'acide tartrique
- 2 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 13 g de pectine Ruban Jaune
- 555 g de purée de griotte
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.

Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.

Faites chauffer la purée de griottes à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition puis incorporez le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 107°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Coulez immédiatement l'appareil dans le cadre, par-dessus la pâte de fruits à la pistache, et laissez refroidir à température ambiante.

La superposition des deux pâtes de fruit donne la pâte de fruits Mosaïc.

Découpe et finition

- pâte de fruits Envie
- QS de sucre cristal

Découpez la pâte de fruits Mosaïc au couteau ou en carrés de 2,2 cm de côté. Roulez ces pâtes de fruits dans le sucre cristal, de sorte qu'elles soient parfaitement enrobées.

Passez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de sucre, réservez sur des grilles, stockées à l'air libre pendant au moins 72 heures afin de bien les laisser sécher. Respectez bien ce temps de séchage avant de procéder au stockage.

Conseil de consommation

Conservez les pâtes de fruits dans un récipient hermétiquement fermé, à température ambiante.

Conservation

10 semaines dans un endroit sec et frais.

Boissons conseillées

Eau, thés

Pâte de fruits Montebello

Pour un cadre de 30 x 40 cm

Composition

- pâte de fruits à la pistache
- pâte de fruits à la framboise

La pâte de fruits à la pistache

- 6 g d'acide tartrique
- 3 g d'eau
- 58 g de sucre cristal
- 14 g de pectine Ruban jaune
- 530 g de jus de pomme
- 550 g de sucre cristal
- 130 g de glucose
- 50 g de pâte de pistache colorée (Mane)
- 25 g de pâte de pistache (Fugar)

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.

Mélangez les 58 g de sucre cristal et la pectine.

Posez un cadre de 30 x 40 cm sur un tapis siliconé.

Faites chauffer le jus de pomme à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition avant d'incorporer le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 107°C. Incorporez les pâtes de pistache Mane et Fugar, ajoutez la solution acide et mixez au mixeur plongeant ; sans cesser de mélanger, portez à nouveau à ébullition, puis, immédiatement, coulez le mélange dans le cadre et laissez refroidir 15 minutes au plus avant d'y couler la pâte de fruits à la framboise.

N. B. : il est important, après l'ajout de la solution d'acide tartrique, de couler le mélange en cadre sans attendre une seconde ; sans cette précaution, le mélange risque de figer dans la casserole et vous ne pourrez plus l'étaler. En outre, il est important de couler la seconde couche de pâte de fruits le plus vite possible après avoir coulé la première ; l'idéal est de ne pas dépasser 15 minutes, sinon la teneur en matière grasse de la pistache empêche l'adhérence des deux pâtes.

La pâte de fruits à la framboise

- 6 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 14 g de pectine Ruban Jaune
- 560 g de purée de framboise
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.

Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.

Faites chauffer la purée de framboise à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition une première fois avant d'ajouter le reste de sucre et de glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Coulez immédiatement l'appareil dans le cadre, par-dessus la pâte de fruits à la pistache, et laissez refroidir à température ambiante.

La superposition des deux pâtes de fruits donne la pâte de fruits Montebello.

Découpe et finition

- pâte de fruits Montebello
- QS de sucre cristal

Découpez la pâte de fruits Montebello au couteau ou à la guitare Fin carrés de 2,2 cm de côté. Roulez ces pâtes de fruits dans le sucre cristal, de sorte qu'elles soient parfaitement enrobées.

Passez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de sucre, réservez sur des grilles, stockées à l'air libre pendant au moins 72 heures afin de bien les laisser sécher. Respectez bien ce temps de séchage avant de procéder au stockage.

Conseil de consommation

Conservez les pâtes de fruits dans un récipient hermétiquement fermé, à température ambiante.

Conservation

10 semaines dans un endroit sec et frais.

Boissons conseillées

Eau, thés



Pâte de fruits Céleste

Pour 1 cadre de 30 x 40 cm

Composition

- pâte de fruits fraise-rhubarbe
- pâte de fruits abricot-passion

Le confit de rhubarbe

- 300 g de rhubarbe surgelée en billes, ou fraîche et épluchée
- 30 g de sucre cristal
- 20 g de jus de citron La veille, coupez la rhubarbe en tronçons de 1,5 cm (si vous utilisez de la rhubarbe fraîche), faites-la macérer avec le sucre.

Le lendemain, égouttez-la et faites-la cuire avec le jus de citron jusqu'à ce qu'elle tombe en purée. Laissez-la refroidir, puis mixez-la. Réservez au frais.

La pâte de fruits fraise-rhubarbe

- 6 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 12 g de pectine Ruban Jaune
- 400 g de purée de fraise
- 160 g de confit de rhubarbe (voir ci-dessus)
- 575 g de sucre cristal
- 155 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.

Mélangez les 120 g de sucre cristal et la pectine.

Posez un cadre de 30 x 40 cm sur un tapis siliconé.

Portez à ébullition la purée de fraise et le confit de rhubarbe, ajoutez le mélange sucre-pectine et donnez un bouillon avant d'ajouter le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Immédiatement, coulez l'appareil dans le cadre et laissez refroidir à température ambiante avant d'y couler la pâte de fruits abricot-passion.

N. B. : il est important, après l'ajout de la solution d'acide tartrique, de couler le mélange en cadre sans attendre une seconde ; sans cette précaution, le mélange risque de figer dans la casserole et vous ne pourrez plus l'étaler.

La pâte de fruits abricot-passion

- 6 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 12 g de pectine Ruban Jaune
- 300 g de purée d'abricot
- 250 g de pulpe de fruit de la passion
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.

Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.

Faites chauffer la purée d'abricot et la pulpe de passion à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine et donnez un bouillon avant d'ajouter le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Coulez immédiatement l'appareil dans le cadre, par-dessus la pâte de fruits fraise-rhubarbe, et laissez refroidir à température ambiante.

La superposition des deux pâtes de fruits donne la pâte de fruits Céleste.

Découpe et finition

- pâte de fruits Céleste
- QS de sucre cristal

Découpez la pâte de fruits Céleste au couteau ou à la guitare en carrés de 2,2 cm de côté. Roulez ces pâtes de fruits dans le sucre semoule, de sorte qu'elles soient parfaitement enrobées.

Passez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de sucre, réservez sur des grilles, stockées à l'air libre, pendant au moins 72 heures afin de bien les laisser sécher. Respectez bien ce temps de séchage avant de procéder au stockage.

Conseil de consommation

Conservez les pâtes de fruits dans un récipient hermétiquement fermé, à température ambiante.

Conservation

10 semaines dans un endroit sec et frais.

Boissons conseillées

Eau, thés

Pâte de fruits Envie

Pour 1 cadre de 36 x 56 cm

Composition

- pâte de fruits à la violette
- pâte de fruits au cassis

La pâte de fruits à la violette

- 6 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 4 gouttes d'essence de violette (Sévarôme)
- 60 g de sucre cristal
- 14 g de pectine Ruban jaune
- 550 g de jus de pomme
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau. Ajoutez l'essence de violette.
Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.
Posez un cadre de 30 x 40 cm sur un tapis siliconé.
Faites chauffer le jus de pomme à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition une première fois avant d'incorporer le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 107°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Immédiatement, coulez l'appareil dans le cadre et laissez refroidir à température ambiante avant d'y couler la pâte de fruits au cassis. N. B. : il est important, après l'ajout de la solution d'acide tartrique, de couler le mélange en cadre sans attendre une seconde ; sans cette précaution, le mélange risque de figer dans la casserole et vous ne pourrez plus l'étaler.

La pâte de fruits au cassis

- 4 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 14 g de pectine Ruban Jaune
- 550 g de purée de cassis
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.
Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.
Faites chauffer la purée de cassis à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition avant d'incorporer le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger.
Coulez immédiatement l'appareil dans le cadre, par-dessus la pâte de fruits à la violette, et laissez refroidir à température ambiante. La superposition des deux pâtes de fruits donne la pâte de fruits Envie.

Découpe et finition

- pâte de fruits Envie
- QS de sucre cristal

Découpez la pâte de fruits Envie au couteau ou à la guitare en carrés de 2,2 cm de côté. Roulez ces pâtes de fruits dans le sucre cristal, de sorte qu'elles soient parfaitement enrobées.
Passez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de sucre, réservez sur des grilles, stockées à l'air libre pendant au moins 72 heures afin de bien les laisser sécher. Respectez bien ce temps de séchage avant de procéder au stockage.

Conseil de consommation

Conservez les pâtes de fruits dans un récipient hermétiquement fermé, à température ambiante.

Conservation

10 semaines dans un endroit sec et frais.

Boissons conseillées

Eau, thés



Pâte de fruits Zéphir

Pour 1 cadre de 40 x 30 cm

Composition

- pâte de fruits au citron vert
- pâte de fruits à la pêche

La pâte de fruits au citron vert

- 6 g d'acide tartrique
- 3 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 14 g de pectine Ruban Jaune
- 200 g de jus de pomme
- 8 g de zeste de citron vert râpé
- 350 g de jus de citron vert
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.
Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.
Posez un cadre de 40 x 30 cm sur un tapis siliconé.
Faites chauffer le jus de pomme, les zestes de citron vert et le jus de citron vert à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition une première fois avant d'incorporer le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 107°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Immédiatement, coulez l'appareil dans le cadre et laissez refroidir à température ambiante avant d'y couler la pâte de fruits à la pêche N. B. : il est important, après l'ajout de la solution d'acide tartrique, de couler le mélange en cadre sans attendre une seconde ; sans cette précaution, le mélange risque de figer dans la casserole et vous ne pourrez plus l'étaler.

La pâte de fruits à la pêche

- 4 g d'acide tartrique
- 3 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 14 g de pectine Ruban Jaune
- 560 g de purée de pêche blanche
- 10 g d'arôme naturel de pêche (Sévarôme)
- 600 kg de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.
Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.
Faites chauffer la purée de pêche à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition avant d'incorporer le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide et l'arôme de pêche sans cesser de mélanger. Coulez immédiatement l'appareil dans le cadre, par-dessus la pâte de fruits au citron vert, et laissez refroidir à température ambiante.
La superposition des deux pâtes de fruit donne la pâte de fruits Zéphir.

Découpe et finition

- pâte de fruits Zéphir
- QS de sucre cristal

Découpez la pâte de fruits Zéphir au couteau ou à la guitare en carrés de 2,2 cm de côté. Roulez ces pâtes de fruits dans le sucre cristal, de sorte qu'elles soient parfaitement enrobées.
Passez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de sucre, réservez sur des grilles, stockées à l'air libre pendant au moins 72 heures afin de bien les laisser sécher. Respectez bien ce temps de séchage avant de procéder au stockage.

Conseil de consommation

Conservez les pâtes de fruits à température ambiante, dans un récipient à fermeture hermétique.

Conservation

10 semaines dans un endroit sec et frais.

Boissons conseillées

Eau, thés

Pâte de fruits Victoria

Pour 1 cadre de 40 x 30 cm

Composition

- pâte de fruits à l'ananas et au zeste de citron vert
- pâte de fruits à la noix de coco
- noix de coco râpée et grillée

La pâte de fruits à l'ananas et au zeste de citron vert

- 6 g d'acide tartrique
- 3 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 14 g de pectine Ruban jaune
- 8 g de zestes de citron vert
- 550 g jus de pulpe d'ananas
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.

Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.

Posez un cadre de 40 x 30 cm sur un tapis siliconé.

Faites chauffer la pulpe d'ananas et le zeste de citron vert à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition une première fois avant d'incorporer le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 107°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Immédiatement, coulez l'appareil dans le cadre et laissez refroidir à température ambiante avant d'y couler la pâte de fruits à la noix de coco. N. B. : il est important, après l'ajout de la solution d'acide tartrique, de couler le mélange en cadre sans attendre une seconde ; sans cette précaution, le mélange risque de figer dans la casserole et vous ne pourrez plus l'étaler.

La pâte de fruits à la noix de coco

- 6 g d'acide tartrique
- 4 g d'eau
- 60 g de sucre cristal
- 11 g de pectine Ruban Jaune
- 550 g de purée de noix de coco
- 600 g de sucre cristal
- 140 g de glucose

Faites dissoudre l'acide tartrique dans l'eau.

Mélangez les 60 g de sucre cristal et la pectine.

Faites chauffer la purée de noix de coco à 40°C, ajoutez le mélange sucre-pectine, portez à ébullition avant d'incorporer le reste de sucre et le glucose. Faites cuire à 75 °Brix ou 106°C. Incorporez la solution acide sans cesser de mélanger. Coulez immédiatement l'appareil dans le cadre, par-dessus la pâte de fruits à l'ananas et au zeste de citron vert, et laissez refroidir à température ambiante.

La superposition des deux pâtes de fruit donne la pâte de fruits Victoria.

La noix de coco râpée et torréfiée

- QS de noix de coco râpée

Étalez la noix de coco râpée sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et passez-la de 7 à 8 minutes au four préchauffé à 170°C. Retournez la noix de coco à plusieurs reprises pour obtenir une coloration régulière. Laissez refroidir et stockez en boîte à fermeture hermétique.

Découpe et finition

- pâte de fruits Victoria
- 500 g de noix de coco râpée et torréfiée
- 5 g de zeste de citron vert râpé

La veille, mélangez la noix de coco râpée et le zeste de citron vert. Laissez sécher à température ambiante.

Découpez la pâte de fruits Victoria au couteau ou à la guitare en carrés de 2,2 cm de côté. Roulez ces pâtes de fruits dans la noix de coco râpée et torréfiée, de sorte qu'elles soient parfaitement enrobées.

Passez-les sur un tamis pour retirer l'excédent de noix de coco, réservez sur des grilles, stockées à l'air libre, pendant au moins 72 heures afin de bien les laisser sécher. Respectez bien ce temps de séchage avant de procéder au stockage.

Conseil de consommation

Conservez les pâtes de fruits à température ambiante, dans un récipient à fermeture hermétique.

Conservation

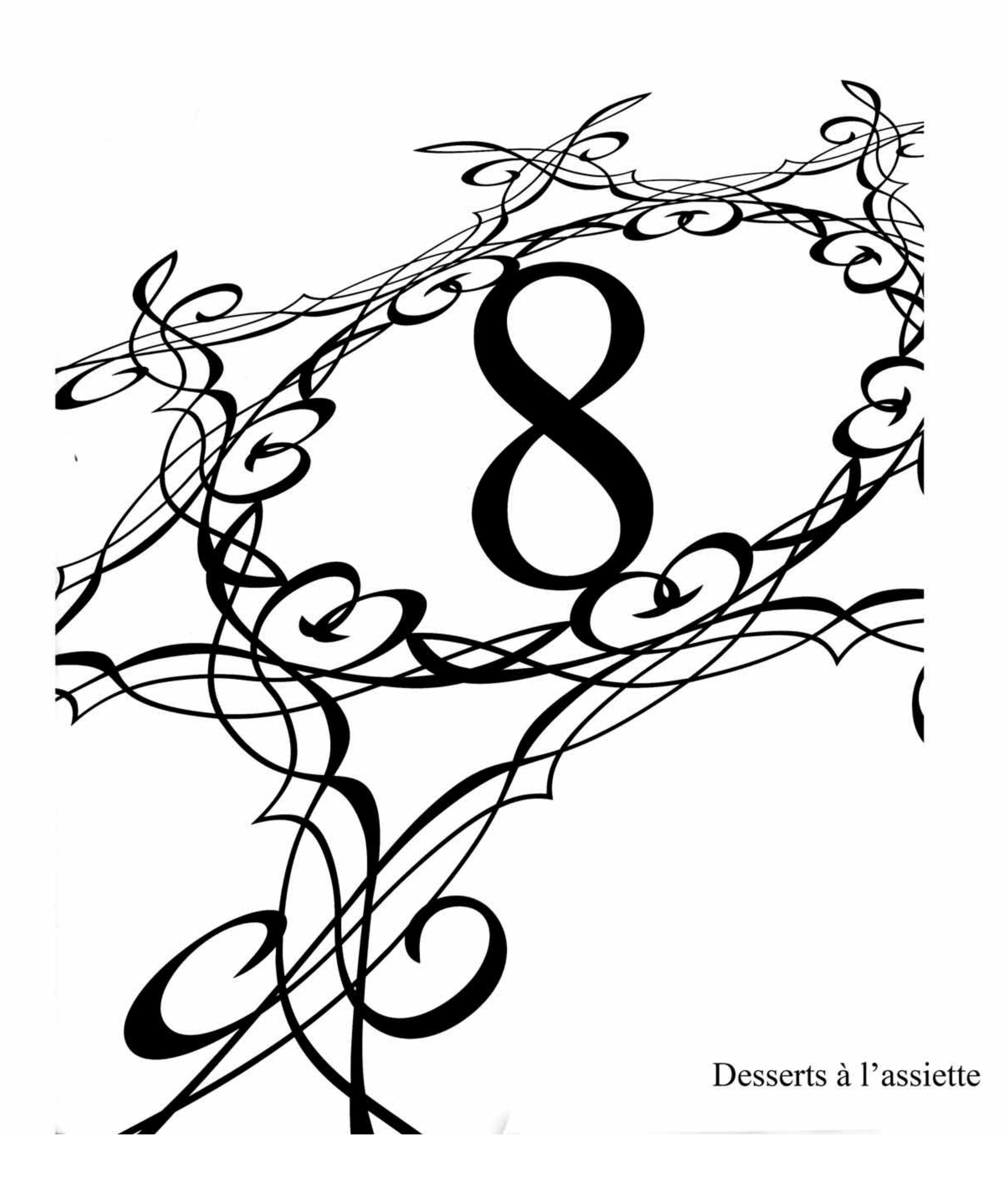
10 semaines dans un endroit sec et frais.

Boissons conseillées

Eau, thés







8

Desserts à l'assiette

Arlettes croustillantes, glace aux pétales de roses, framboises écrasées (Ispahan)

Pour 10 couverts

Composition

- glace aux pétales de rose
- ariettes croustillantes
- framboises écrasées

La glace aux pétales de rose

- 500 g de lait frais
- 135 g de crème liquide
- 100 g de sucre inverti
- 3 g d'essence alcoolique de rose 90°
- 65 g de sirop de rose
- 55 g de sucre semoule
- 4 g de stabilisateur Cremodan
- 160 g de jaunes d'œufs

Préparez la glace 24 heures à l'avance : faites bouillir le lait avec la crème, le sucre inverti, l'essence de rose et le sirop de rose.

Mélangez la moitié du sucre semoule avec le Cremodan et, quand le liquide atteint 40°C, incorporez-y le mélange.

Dans un cul-de-poule, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre ; versez-y le liquide ; reversez le tout dans la casserole, puis faites cuire en remuant jusqu'à épaississement comme une crème anglaise. Laissez refroidir, puis faites maturer 24 heures au réfrigérateur.

Faites glacer le mélange dans une sorbetière. Quand la glace est prise, stockez-la au congélateur dans un bac en plastique à fermeture hermétique.

La pâte feuilletée inversée

- 750 g de beurre sec (14 % d'humidité)
- 300 g de farine de gruau type 55

DÉTREMPE ET TOURAGE

- 270 g de farine type 45
- 30 g de fleur de sel
- 225 g de beurre sec (14 % humidité)
- 300 g d'eau
- 5 g de vinaigre d'alcool blanc

Travaillez le beurre et la farine de façon à les mélanger intimement. Façonnez le mélange en une boule aplatie, enveloppez de film étirable et réservez 1 heure au réfrigérateur.

Préparez la détrempe en mélangeant tous les ingrédients, façonnez-la en carré. Enveloppez-la de film étirable et laissez-la reposer 1 heure au frais.

Enchâssez la détrempe dans le mélange beurre/farine ; les deux préparations doivent avoir une texture identique. Donnez 2 tours doubles à 2 heures d'intervalle en gardant la pâte au réfrigérateur entre chaque tour. Donnez enfin 1 tour simple avant de détailler (voyez les instructions de tourage dans les recettes de base).

Vous pouvez stocker cette pâte feuilletée au frais pendant plusieurs jours au stade de 2 tours doubles.

Confection et cuisson des ariettes

- 500 g de pâte feuilletée inversée
- 500 g de sucre glace
- 4 g de quatre-épices en poudre
- 3 g de vanille en poudre

Abaissez la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur au laminoir ou au rouleau, puis détaillez-la en carrés de 20 cm de côté. Humidifiez très légèrement une face de l'abaisse à l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau froide et roulez-la en boudin. Placez-la au congélateur pendant au moins 1 heure. Sortez ensuite le boudin de pâte feuilletée du congélateur et coupez-le en tranches très fines (1 mm d'épaisseur).

Mélangez le sucre glace tamisé et les épices, étalez-les sur le plan de travail. Étalez au rouleau à pâtisserie les tranches de pâte feuilletée dans le sucre épicé afin d'obtenir des languettes très fines. Retirez l'excédent de sucre épicé et rangez les arlettes sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Placez les ariettes 12 heures au réfrigérateur, après quoi vous pouvez soit les cuire, soit les congeler.

Faites cuire les ariettes de 7 à 8 minutes au four préchauffé à 250°C (four à sole de préférence). Elles doivent être bien caramélisées de part en part. Réservez-les à l'abri de l'humidité.

Les framboises écrasées

- 450 g de framboises
- 40 g de sucre semoule
- 20 g de jus de citron

À l'aide d'une fourchette écrasez les fruits très grossièrement. Assaisonnez avec le sucre et le jus de citron.

Dressage

- framboises écrasées
- glace aux pétales de rose
- ariettes croustillantes
- QS de framboises fraîches

Dans une assiette blanche de préférence, étalez une grosse cuillerée de framboises écrasées. Au centre, posez une quenelle de glace aux pétales de rose.

Au dernier moment, plantez dans la quenelle 3 ou 4 ariettes en éventail. Décorez de quelques framboises fraîches.

Notes, conseils et astuces

Les ariettes doivent êtres impalpables, ténues, plus légères qu'un souffle, et surtout bien croustillantes. C'est alors qu'elles mettent en valeur l'opulence parfumée des fleurs et celle des fruits acides et musqués

Carrément Chocolat, sorbet pure origine Madagascar, jus acidulé passion

Pour 12 personnes

Composition

- biscuit moelleux au chocolat
- crème onctueuse au chocolat
- mousse sabayon au chocolat
- nappage miroir chocolat
- fines feuilles de chocolat
- ganache masquage (voir recette page 43)

Le biscuit moelleux au chocolat

- 310 g de chocolat amer 67 % (Valrhona)
- 310 g de beurre de La Viette pommade
- 275 g de sucre semoule
- 250 g d'œufs
- 90 g de farine à biscuit tamisée

Hachez puis faites fondre le chocolat au bain-marie à 40°C. Mélangez les ingrédients dans l'ordre. Versez le biscuit moelleux au chocolat dans un cadre de 30 cm sur 40, posé sur une plaque et recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire à 170°C, buée ouverte, pendant 14 minutes. Le biscuit doit paraître sous cuit. Appuyez légèrement, à l'aide d'un triangle, sur la surface du biscuit moelleux afin de l'égaliser. Glissez sur une grille à pâtisserie avec le cadre, passez une lame de couteau entre le cadre et le biscuit, laissez refroidir avant de mettre au congélateur pour une heure.

La crème onctueuse au chocolat

- 220 g de chocolat Guanaja (Valrhona)
- 3 g de gélatine en feuilles
- 150 g de jaunes d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 310 g de lait frais entier
- 310 g de crème liquide

Hachez le chocolat. Faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Fouettez les jaunes et le sucre dans un cul de poule, puis faites bouillir le lait et la crème. Versez une partie du liquide sur le premier mélange de jaunes et de sucre en continuant de fouetter.
Réunissez tout dans une casserole et faites cuire comme une crème anglaise. Mettez le chocolat haché dans un second récipient, versez la moitié de la crème anglaise ; mélangez ; versez la moitié du restant de crème anglaise ; mélangez ; versez le restant ; mélangez. Égouttez la gélatine et incorporez-la dans la crème, utilisez aussitôt.

La mousse sabayon au chocolat

- 185 g de sucre semoule
- 40 g d'eau
- 90 g d'œufs
- 105 g de jaunes d'œufs
- 325 g de couverture Guanaja (Valrhona)
- 450 g de crème liquide

Dans la cuve du batteur munie d'un fouet, faites monter la crème bien froide. Faites cuire le sucre et l'eau à 128°C, versez le sucre cuit sur les œufs et les jaunes, puis faites refroidir à grande vitesse pendant 3 minutes, ensuite en vitesse moyenne jusqu'à total refroidissement.
Mettez un quart de la crème montée dans la couverture fondue à 45°C, mélangez, ajoutez le restant de la crème, mélangez à nouveau, puis incorporez le sabayon refroidi ; mélangez délicatement.
Utilisez aussitôt.

Montage et découpe

Sortez du congélateur, le biscuit avec le cadre et versez la crème onctueuse au chocolat ; remettez au congélateur pour 2 heures. Recouvrez avec la mousse sabayon au chocolat, lissez à ras et glissez à nouveau au congélateur pour une heure. Retirez le cadre, lissez la ganache masquage à la palette et placez les cadres de Carrément Chocolat au réfrigérateur pendant environ une demi heure en vue de la découpe.
Détaillez des rectangles de 12 x 2,5 cm.



Jus acidulé au fruits de la passion

- 200 g de compote de pomme
- 200 g de jus de citron jaune
- 200 g de jus de citron vert
- 2 g de zeste d'un citron vert
- 160 g de jus de pamplemousse
- 120 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 1/2 g de poivre noir de Sarawak moulu
- 160 g de chair fraîche de fruit de la passion
- 4 gouttes de Tabasco

Mélangez tous les ingrédients sauf la chair fraîche de fruit de la passion ; faites cuire et réduire de moitié. Laissez refroidir. Ajoutez la chair de fruit de la passion. Réservez.

Les fines plaques de chocolat craquantes

■ - QS de couverture Guanaja 70 % (Valrhona)

Mettez la couverture à point, étalez-en 180 g sur une feuille de Rhodoïd de 40 cm sur 30.

Juste avant que le chocolat ne fige complètement, découpez avec un couteau des rectangles de 12 x 2,5 cm. Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Après cristallisation recouvrez 12 rectangles avec de la feuille d'or

Sorbet au chocolat amer

- 640 g d'eau minérale
- 100 g de sucre semoule
- 80 g de sucre inverti
- 6 g de SL 66, stabilisateur à sorbet
- 30 g de cacao poudre
- 140 g de couverture pure origine Madagascar

Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange sucre semoule et le stabilisateur, additionnez le cacao poudre et la couverture fondue. Mixez une première fois à chaud et réservez au réfrigérateur. Après une maturation d'environ 24 heures, mixez une seconde fois avant de turbiner. Réservez à une température idéale de -14°C.

Finition

Faites fondre le nappage miroir chocolat à 45°C. Saisissez les carrément bien froids et plantez la pointe d'un couteau dans la base. Trempez-les dans le nappage miroir chocolat puis déposez sur une grille en acier inoxydable, elle-même disposée sur une plaque à rebord. Déposez sur l'un un rectangle de fines feuilles de chocolat nature et sur l'autre un rectangle de fine feuille de chocolat recouvert d'or. Réservez en vue du dressage à l'assiette.

Dressage

Nappez le fond de l'assiette avec le jus acidulé passion. Disposez deux rectangles de Carrément Chocolat recouvert de fines feuilles de chocolat (l'une recouverte de feuille d'or) alignés et espacés d'environ dix centimètres. Dressez une grosse quenelle de sorbet chocolat entre les deux rectangles de Carrément Chocolat. Servez aussitôt.

Boissons conseillées

Rivesaltes rancio domaine-du-vieux-puits de David Moreno à Villeneuve-de-Corbières, Maury mas-amiel vintage de Charles Dupuy■

Salade d'oranges, carottes fondantes à la cannelle, glace à la cardamome (Découverte)

Pour 10 personnes

Composition

- carottes cuites au jus de cannelle
- segments d'oranges
- zestes d'oranges confits
- jus de carotte à l'orange
- glace à la cardamome
- tuiles à l'orange
- menthe ciselée

Les zestes d'orange confits

- Le zeste de 2 oranges
- 100 g de sucre semoule
- 200 g d'eau

Prélevez les zestes en fins filaments à l'aide du couteau zesteur. Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau, ajoutez les zestes d'oranges et faites cuire à feu très doux pendant 10 minutes. Débarrassez, laissez refroidir à température ambiante et stockez en petits bacs plastiques hermétiques au congélateur.

Les carottes cuites au jus de cannelle

- 400 g de carottes épluchées
- 350 g d'eau
- 25 g de jus de citron jaune
- 50 g de jus d'orange
- 1 bâton de cannelle
- 1 g de cannelle poudre
- 1/2 zeste d'orange
- 100 g de sucre semoule Coupez les carottes en gros cubes. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, les jus, les cannelles, le zeste, et le sucre. Ajoutez les carottes en cubes et faites cuire à feu moyen pendant 20 minutes environ de manière à obtenir des carottes fondantes. Laissez refroidir et stockez au frais.

La glace à la cardamome

- 4 g de graines de cardamome
- 1 170 g lait frais entier
- 150 g de poudre de lait
- 130 g de glucose atomisé
- 372 g de crème liquide
- 6 g de stabilisateur SE 30
- 308 g de sucre semoule
- 43 g de jaune d'œuf Dans une poêle, faites chauffer les graines de cardamome de sorte qu'elles s'ouvrent pour libérer le maximum de leur arôme. Ajoutez le lait, la poudre de lait, le glucose atomisé et la crème et faites chauffer. Additionnez le stabilisateur mélangé avec le sucre à 35°C, puis le jaune d'œuf à 40°C. Faites cuire à 85°C comme une anglaise. Laissez la préparation maturer pendant 24 heures, passez-le au chinois étamine, mixez et procédez au turbinage.

Le jus de carotte à l'orange

- 620 g de jus de carotte frais
- 245 g de jus d'orange frais avec pulpe
- 245 g de purée d'abricot
- 60 g de jus de citron
- 130 g de sucre semoule
- Mélangez dans l'ordre et stockez au frais.

La tuile à l'orange et aux épices

- le zeste d'une demi-orange non traitée
- 100 g de sucre semoule
- 18 g de farine
- 25 g de jus d'orange
- 80 g de beurre de La Viette fondu froid
- QS de fleur de sel
- QS de carvi
- QS de poivre noir de Sarawak frais moulu

Ne gardez du zeste d'orange que la partie colorée de l'écorce ; retirez la partie blanche, trop amère ; hachez-le très finement et mettez-le dans un saladier avec le sucre et la farine. Mélangez avec une spatule en ajoutant le jus d'orange puis le beurre fondu. Laissez reposer et refroidir la pâte 6 heures au minimum, au réfrigérateur.

Étalez avec une petite palette la pâte légèrement ramollie sur du papier sulfurisé. Saupoudrez chaque tuile avec une petite pincée de fleur de sel, une autre de carvi, et un tour de moulin de poivre.

Faites cuire les tuiles au four moyen à 150°C pendant 15 minutes : elles doivent être uniformément dorées. Retirez-les de la plaque en les soulevant avec une corne et laissez-les refroidir sur une plaque froide. Si vous avez un excédent de pâte, vous pouvez la garder au congélateur.



Les segments d'orange
■ - 1,3 kg d'oranges bien sucrées

À l'aide d'un couteau bien affûté, retirez les extrémités des oranges puis le restant de la peau de manière à mettre la chair à vif. Découpez les tranches pour les dresser dans un saladier, réservez au frais.

Le mélange oranges-carottes

- 300 g de carottes cuites au jus de cannelle
- 500 g de segments d'oranges

Pendant la mise en place, mélangez délicatement et gardez au frais.

Dressage du dessert

- carottes cuites au jus de cannelle
- segments d'orange
- jus de carotte à l'orange
- zestes d'orange confits
- menthe ciselée
- glace à la cardamome
- tuile à l'orange

Dans un verre à cocktail type « Martini », déposez le mélange oranges-carottes, versez le jus de carotte à l'orange très froid, parsemez un peu de menthe ciselée par-dessus. Posez une quenelle de glace à la cardamome, puis dressez la tuile à l'orange entre la glace et le bord du verre. Servez aussitôt.

Boissons conseillées

Muscat du Cap corse, Gewürztraminer vendanges tardives, cocktail de fruits, jus d'orange, thé Jardin de pierre.

Notes, conseils et astuces

La cuisson des carottes est déterminante. Trop croquantes, elles donnent une sensation de « légume » ; il est impératif qu'elles soient fondantes. Pour cela, il faut quelquefois ajouter de l'eau en cours de cuisson.

Choc chocolat

Pour environ 8 séries de 4 verres à bord droit de 14 cl,
de 5 cm de diamètre et 8 cm de hauteur

Composition

- crème fouettée à la cardamome
- glace au café
- pain d'épices poêlé
- ganache « chaude »
- crème onctueuse au chocolat
- brisures de chocolat noir à la fleur de sel
- pistaches salées concassées
- crème Chantilly à la pistache
- jus de noix de coco aux perles du Japon
- pulpe de fruit de la passion

La crème fouettée à la cardamome

- 4 g de graines de cardamome
- 500 g de crème liquide
- 30 g de sucre semoule
- 1 g de poivre noir de Sarawak fraîchement moulu

Dans une poêle sèche, faites torréfier la cardamome quelques instants, versez-la dans la crème, ajoutez le sucre, et portez le tout à ébullition. Filtrez et versez dans un cul-de-poule posé sur des glaçons. Réservez au réfrigérateur pendant une nuit.
Juste avant de servir, ajoutez le poivre et fouettez la crème en chantilly.

La glace au café

- L'infusion de café
- 140 g de lait frais entier
- 32 g de café moulu (mélange PH)
- 400 g de lait frais entier
- 108 g de crème liquide
- 40 g de sucre semoule
- 80 g de sucre inverti
- 18 g de glucose atomisé
- 3,2 g de stabilisateur à glace (SE 30)
- 100 g de jaunes d'œufs
- 12 g de pâte de café (Mocoro - Carma)

Préparez d'abord l'infusion de café : portez le lait à ébullition, faites-y infuser le café, puis filtrez.
Portez à ébullition le lait avec la crème, les sucres, le glucose et le Cremodan. Fouettez les jaunes d'œufs. Lorsque le liquide atteint 40°C, ajoutez les jaunes d'œufs en fouettant bien.
Réunissez cet appareil, la pâte de café et l'infusion de café en fouettant et faites cuire jusqu'à épaississement comme une crème anglaise. Laissez maturer une nuit au réfrigérateur. Turbinez et stockez au congélateur.

Le pain d'épices poêlé

- 80 g de pain d'épices moelleux
- 15 g de beurre demi-sel

Coupez le pain d'épices en cubes de 5 mm de côté. Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez les cubes de pain d'épices et faites-les dorer à feu vif jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants. Réservez-les à température ambiante.

La crème onctueuse au chocolat

- 100 g de lait frais entier
- 100 g de crème liquide
- 24 g de sucre semoule
- 32 g de jaunes d'œufs
- 88 g de chocolat Guanaja 70 % de cacao (Valrhona)

Hachez finement le chocolat et réservez-le dans un récipient.
Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème ; dans un cul-de-poule, fouettez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez un tiers du liquide bouillant sur les jaunes et le sucre tout en fouettant ; finissez d'ajouter le liquide. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire jusqu'à épaississement sans cesser de remuer, comme une crème anglaise.
Dès que la cuisson est terminée, versez la moitié de la crème anglaise sur le chocolat ; mélangez avec un fouet ; incorporez le reste de crème en fouettant toujours.
Quand le mélange est homogène, garnissez-en les verres à un peu plus de la moitié de leur hauteur. Stockez-les au frais pendant au moins 3 à 4 heures.

Les brisures de chocolat noir à la fleur de sel

- 100 g de chocolat Guanaja (Valrhona)
- 1,5 g de fleur de sel

Écrasez la fleur de sel au rouleau et tamisez-la au tamis moyen-fin ; n'utilisez que les cristaux les plus fins issus du tamisage. Tempérez le chocolat (voir page 563). Étalez le chocolat tempéré sur une feuille de plastique. Couvrez la plaque de chocolat d'une seconde feuille de plastique et d'un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Placez le tout au réfrigérateur et laissez reposer quelques heures. Écrasez la plaque en petits morceaux, puis réservez au frais.

Les pistaches salées concassées

- 125 g de pistaches décortiquées mais non mondées
- 1,5 g de fleur de sel
- 1 g de sel fin
- 1/2 g de poivre noir de Sarawak fraîchement moulu
- 1,5 g de vinaigre d'alcool blanc
- 10 g de blanc d'œuf frais

Préchauffez le four à 160°C. Mélangez tous les ingrédients. Étalez le tout sur une plaque antiadhésive et faites sécher au four pendant 15 minutes. Laissez refroidir, puis concassez grossièrement les pistaches.

La crème Chantilly à la pistache

- 1 g de gélatine en feuilles
- 170 g de crème liquide
- 12 g de pâte de pistache aromatisée colorée (Mane)
- 8,5 g de pâte de pistache pure (Fugar)
- 10 g de sucre semoule

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faites bouillir la crème avec les deux pâtes de pistache et le sucre. Ajoutez la gélatine essorée, faites-la dissoudre en vannant, puis filtrez, mélangez et stockez au réfrigérateur pendant 24 heures.
Au moment de monter le dessert, fouettez cette crème en chantilly.

La ganache « chaude »

- 96 g d'œufs
- 78 g de jaunes d'œufs
- 78 g de sucre semoule
- 290 g de chocolat Guanaja 70 % de cacao (Valrhona)
- 1/4 de g de piment bonda man Jack (piment antillais) ou, à défaut, 7 gouttes de Tabasco rouge
- 192 g de beurre

Préchauffez le four à 180°C. Hachez grossièrement le chocolat au couteau et faites-le fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes. En même temps, faites fondre le beurre dans une casserole. Ensuite, mélangez au fouet en incorporant, dans l'ordre, les œufs, les jaunes, le sucre, le chocolat et en dernier lieu le beurre fondu. Quand le mélange est homogène, garnissez-en les verres au tiers de leur hauteur, posez-y une framboise fraîche puis finissez de garnir aux deux tiers du verre. Stockez à température ambiante.
Peu avant le dressage, passez les verres 6 minutes au four préchauffé
.

Le jus de noix de coco aux perles du Japon

- 150 g de lait frais entier
- 8 g de sucre semoule
- le zeste de 1/2 orange en copeaux
- 20 g de perles du Japon (billes de tapioca)
- 120 g de purée de noix de coco
- 50 g de crème liquide

Portez le lait à ébullition avec le sucre semoule. Ajoutez le zeste d'orange et les perles du Japon. Faites cuire 25 minutes sur feu doux. Pendant ce temps, portez la crème à ébullition.
Quand les perles du Japon sont cuites, ajoutez la purée de noix de coco et la crème liquide bouillie ; mélangez le tout, laissez refroidir à température ambiante en remuant la préparation de temps à autre, puis retirez les copeaux de zeste d'orange et réservez la crème au réfrigérateur.

La pulpe de fruit de la passion

■ - QS de fruits de la passion bien mûrs

Coupez les fruits en deux et évidez-les à l'aide d'une petite cuillère ; réservez la pulpe au réfrigérateur.

Finition et dressage

Comme indiqué précédemment, fouettez en chantilly la crème à la cardamome d'une part, la crème à la pistache d'autre part.
Première série de verres
Préparez la première série de verres garnis de crème onctueuse au chocolat et de crème fouettée à la cardamome. Juste avant de servir, ajoutez dans chacun une petite boule de glace au café et terminez en parsemant de cubes de pain d'épices poêlés.
Seconde série de verres
Préparez la seconde série de verres déjà garnis de ganache au chocolat juste passée au four : garnissez-les de crème onctueuse au chocolat, ajoutez quelques brisures de feuilles de chocolat à la fleur de sel et quelques brisures de pistaches salées concassées. Garnissez enfin d'une couche de crème chantilly à la pistache et finissez en parsemant légèrement de pistaches salées.
Dès que la ganache sort du four, remplissez la seconde série de verres de jus de noix de coco aux perles du Japon, puis terminez avec 1 cuillerée à café de pulpe de fruit de la passion.
Posez un verre de chaque, en les alignant, sur une assiette (rectangulaire de préférence) et servez immédiatement.

Boissons conseillées

Maury Vintage, Banyuls Vintage, thé grand Yunnan, café ou eau minérale plate.

Notes, conseils et astuces

La diversité de ce dessert en fait un plat ludique riche en découvertes.
Il met tous nos sens en émoi par ses nuances de saveurs, de textures et de températures.
Les garnitures doivent être ajoutées au dernier moment



Tentation Chocolat (Inca)

Pour 10 couverts

Composition

- fine tuile à l'orange
- biscuit tiède au chocolat
- compote d'avocat et de banane acidulée
- bananes poêlées

L'appareil à tuiles à l'orange

- 1/2 zeste d'orange non traitée
- 120 g de sucre semoule
- 20 g de farine
- 25 g de jus d'orange
- 120 g d'amandes hachées
- 90 g de beurre de La Viette fondu froid

Ne gardez du zeste d'orange que la partie colorée de l'écorce ; retirez la partie blanche, trop amère ; hachez le zeste très finement ; mettez-le dans un cul-de-poule avec le sucre et la farine ; mélangez avec une spatule en ajoutant le jus d'orange, les amandes hachées puis le beurre fondu. Laissez reposer la pâte 2 heures au réfrigérateur.

Les biscuits tièdes au chocolat

- 285 g de couverture Caraïbe (Valrhona)
- 250 g de beurre de La Viette fondu chaud
- 1/2 g de piment antillais haché très finement
- 110 g d'œufs
- 130 g de jaunes d'œufs
- 60 g de sucre semoule

Faites fondre la couverture Caraïbe au bain-marie avec le beurre et le piment antillais. Mélangez ensemble]'œuf, le jaune d'œuf et le sucre ; ajoutez la couverture puis le beurre fondu. Garnissez de 65 g de biscuit chocolat des cercles habillés de papier sulfurisé de 5,5 cm de diamètre pour 4 de hauteur. Réservez au réfrigérateur.

La compote d'avocat et de banane acidulée

- 190 g de chair d'avocat
- 100 g de chair de banane
- 80 g de jus de citron
- 30 g de jus d'orange
- Le zeste d'un quart de citron vert
- 1/2 g de poivre blanc moulu
- 2 gouttes de Tabasco
- 30 g de sucre semoule

– Épluchez avocats et bananes ; mettez dans le bol du mixer avec le jus de citron, le jus d'orange, le zeste de citron vert, le poivre blanc, le Tabasco et le sucre ; broyez très finement pour obtenir une compote onctueuse et lisse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Si toutefois elle devait être trop épaisse, vous pouvez la détendre avec un peu d'eau.

Réservez au frais en prenant soin de mettre le noyau de l'avocat dans le récipient et de le couvrir de film étirable afin que la purée garde une belle couleur verte et noircisse le moins possible en surface.

Les tranches de bananes poêlées

- 4 bananes bien mûres
- 40 g de jus de citron frais
- 50 g de beurre de La Viette
- 40 g de sucre semoule
- QS de poivre noir de Sarawak fraîchement moulu

Épluchez les bananes ; coupez-les en biais en tranches de 1 cm d'épaisseur et aspergez-les de jus de citron. Faites fondre le beurre dans une poêle antiadhésive, plongez-y les morceaux de bananes, saupoudrez de sucre et laissez cuire à feu vif recto-verso pendant 2 minutes, poivrez. Réservez les fruits poêlés sur plaque, à température ambiante.

Cuisson des fines tuiles à l'orange

Faites glisser l'appareil à tuiles dans une poche. Dressez, bien espacées, des boules d'environ 12 à 14 g sur une plaque antiadhésive ; aplatissez-la le plus finement possible avec une petite palette. Faites cuire les tuiles au four ventilé préchauffé à 150°C pour environ 15 minutes. À la sortie du four, elles doivent être régulièrement dorées. Retirez-les de la plaque en les soulevant avec une corne et laissez-les refroidir sur une plaque froide.

Cuisson des biscuits chocolat

Glissez les biscuits au chocolat au four préchauffé à 180°C pour une durée de 7 minutes environ. Démoulez délicatement et dressez aussitôt.

Dressage

Nappez le centre de l'assiette de compote d'avocat. Disposez quatre tranches de bananes poêlées excentrées autour de la compote. Dressez le biscuit tiède au centre de la compote dès la sortie du four puis déposez la tuile à l'orange à cheval sur le biscuit et la compote. Servez sans attendre. Vous pouvez accompagner le dessert d'un petit bol à saké garni du reste de compote avocat-banane.

Boissons conseillées

Café, thés, chocolat chaud, Maury mas-amiel vintage

Yu

Pour 10 couverts

Composition

- biscuit dacquoise au praliné
- pommes cuites et crues à l'orange et au yuzu
- glace au praliné
- écume de praliné

Les tuiles praliné-noisettes

■ - (voir recette page 449)

Les noisettes émondées et grillées

■ - QS de noisettes du Piémont

Versez les noisettes sur une plaque sans les superposer et faites les griller au four à 165-170°C pendant 15 minutes. Pelez-les dans un tamis à gros trous. Réservez-les dans une boîte à fermeture hermétique.

Le biscuit dacquoise au praliné

- 210 g de noisettes en poudre
- 210 g de sucre glace
- 250 g de blancs d'œufs
- 85 g de sucre semoule
- 50 g de pâte de noisette du Piémont

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre de noisette. Montez les blancs d'œufs en ajoutant le sucre semoule en trois fois, jusqu'à ce que vous obteniez une meringue souple.

À la main, ajoutez-y la pâte de noisette puis le mélange sucre glace-poudre de noisette, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule.

Dressage et cuisson

■ - QS de noisettes grillées et concassées

Garnissez des cadres de 30 cm sur 40 de dacquoise aux noisettes, parsemez généreusement de noisettes du Piémont grillées et concassées. Faites cuire à 170°C au four ventilé pendant 30 minutes, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt par la concentration de buée dans le four. Une fois cuite, elle reste à la fois résistante et moelleuse. Stockez au congélateur.

L'étuvée de pommes de dix heures à l'orange

- 1,225 kg de pommes Calville Blanc ou Cox Orange
- 2 g de zestes d'orange
- 45 g de sucre semoule
- 25 g de beurre de La Viette fondu

Préchauffez votre four à 90°C. Frottez les zestes d'orange avec le sucre semoule. Épluchez, coupez les pommes en deux, ôtez le cœur, les pépins, et tranchez-les en lamelles. Dans un moule à génoise, déposez une première couche de demi-tranches de pomme en les appuyant avec la paume de la main. Avec un pinceau, badigeonnez légèrement les fruits de beurre, saupoudrez de sucre et de zestes d'orange. Recouvrez d'une seconde couche en renouvelant l'opération. Emballez bien hermétiquement sous film étirable. Mettez au four et laissez cuire 10 heures.

Sortez-le du four, laissez refroidir pendant trois heures et glissez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Retirez les quelques morceaux de beurre qui pourraient se trouver figés à la surface, égouttez dans une passoire et réservez au réfrigérateur.

Les pommes crues et assaisonnées

- 250 g de pommes Granny Smith
- 15 g de jus de citron
- 1/2 g de poivre noir de Sarawak du moulin

Coupez les pommes sans les éplucher en cubes de 1 cm de côté et mélangez-les sans attendre avec le jus de citron et le poivre pour éviter leur oxydation. Réservez au réfrigérateur.

Les rectangles de pommes crues et cuites à l'orange et au yuzu

- 17 g de gélatine
- 120 g de jus de yuzu
- 850 g d'étuvée de pommes de dix heures à l'orange
- 250 g de pommes crues assaisonnées

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans l'eau froide et faites la fondre avec le jus de yuzu. Mélangez délicatement aux pommes crues et cuites. Garnissez 1,2 kg de pommes crues et cuites sur la dacquoise au praliné dans le cadre de 30 x 40 cm, surgelez puis taillez des rectangles de 10 x 3 cm.



La glace au praliné

- 1,050 kg de lait entier
- 50 g de poudre de lait
- 120 g de glucose atomisé
- 160 g de praliné noisette 40/60 (Valrhona)
- 300 g de crème fleurette
- 6 g de stabilisateur SE 302
- 280 g de sucre semoule
- 140 g de jaunes d'œufs

Faites chauffer le lait, la poudre de lait, le glucose atomisé, le praliné et la crème. À 35°C, ajoutez le stabilisateur mélangé avec le sucre, puis à 40°C les jaunes d'œufs. Faites cuire à 85°C comme une crème anglaise. Laissez la préparation maturer pendant 24 heures au frais, passez-la au chinois étamine, mixez et procédez au turbinage.

L'écume de praliné

- 3 g de gélatine
- 250 g d'eau minérale
- 20 g de sucre semoule
- 70 g de blancs d'œufs
- 100 g de praliné noisette 40/60 (Valrhona)

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant au moins 20 minutes. Faites bouillir l'eau minérale avec le sucre semoule puis incorporez la gélatine égouttée. Ajoutez les blancs d'œufs et le praliné ; conservez au réfrigérateur.

Dressage de l'assiette

Turbinez la glace au praliné et placez-la au congélateur à une température idéale de -14°C. Avant de dresser le dessert, glissez la glace dans une poche munie d'une douille de 13 cm de diamètre.

Coulez l'écume de praliné dans un siphon à chantilly, agitez-le vivement puis décorez le fond de l'assiette. Déposez la dacquoise et les pommes au yuzu au centre et dressez deux boudins de glace au praliné. Déposez deux tuiles pralinées. Servez aussitôt.

Boissons conseillées

Eau, cafés, thés, PX pedro-ximenez

Figues rôties aux agrumes, framboises écrasée, glace à la rose et arlettes croustillantes (Garance)

Pour 12 personnes.

Composition

- framboises écrasées
- figues rôties aux agrumes
- glace à la rose
- ariettes croustillantes

Les framboises écrasées

- 500 g de framboises
- 10 g de jus de citron
- 30 g de sucre semoule
- 10 feuilles de menthe ciselées Mettez les framboises dans une assiette à soupe, écrasez-les à l'aide d'une fourchette, puis ajoutez les autres ingrédients ; mélangez et réservez au réfrigérateur.

La glace à la rose

- 920 g de lait frais entier
- 250 g de crème liquide
- 90 g de sucre inverti
- 150 g de sirop de rose
- 8 g d'essence alcoolique de rose (Sévarôme)
- 280 g de jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 6 g de stabilisateur à glace SE 30

Faites bouillir le lait, le sucre inverti, la crème et le sirop de rose, incorporez les jaunes d'œufs puis le mélange sucre-stabilisateur. Faites cuire cette préparation à 85°C, laissez-la pocher 4 à 5 minutes, incorporez l'essence de rose et refroidissez-la le plus rapidement possible, laissez-la séjourner 24 h au réfrigérateur. Chinoisez, mixez et procédez au turbinage. Réservez au congélateur à une température idéale de -14°C.

Le sucre glace aux épices

- 250 g de sucre glace
- 2 g de quatre épices
- 1 g de vanille en poudre

Mélangez.

Les arlettes croustillantes

- QS de pâte feuilletée
- QS de sucre glace aux épices

Roulez la pâte feuilletée en boudin et mettez-la au congélateur au moins lh. Au bout de ce temps, sortez la pâte du congélateur et coupez-la à la trancheuse à jambon en tranches très fines, d'un millimètre d'épaisseur.
Et trempez les languettes de pâte, de chaque côté, dans le mélange sucre et épices. Etalez très fin au rouleau détaillez avec l'emporte-pièce ovale. Garnissez une plaque de papier siliconé, posez dessus les arlettes et faites cuire 7 minutes au four préchauffez le four à 250°C (th. 8-9) jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées.

Les figues rôties aux agrumes

- 5 g de zestes d'orange
- 30 g de jus d'orange
- 5 g de zestes de citron vert
- 30 g de jus de citron vert
- 20 g de jus de pamplemousse
- 36 figues violettes bien mûres
- 120 g de sucre semoule
- 2 g de poivre noir de Sarawak
- 4 g de cannelle de Ceylan en bâton
- 15 g d'huile d'olive
- 90 g de beurre de La Viette

Faites préchauffer votre four à 220°C. Prélevez le zeste de l'orange et du citron ; pressez-en le jus ainsi que celui du pamplemousse. Coupez-le en quatre.
Incisez les figues jusqu'à mi-hauteur ; disposez-les dans un plat à gratin, saupoudrez-les de sucre et de poivre ; ajoutez les zestes, le jus, la cannelle, l'huile d'olive ; répartissez le beurre sur le sommet des figues et les morceaux de pamplemousse entre les fruits.
Glissez dans le four pour cuire pendant 15 minutes, durant lesquelles vous arrosez de temps en temps les fruits avec leur jus. À la sortie du four, versez le jus dans une casserole et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux. Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant un peu de jus de citron si nécessaire pour obtenir un jus bien acidulé.

Dressage de l'assiette

Dans le fond de l'assiette, déposez les figues rôties, nappez-les de jus de cuisson très chaud. Réalisez un cordon avec les framboises écrasées ; Disposez une quenelle de glace sur les fruits et terminez par des framboises entières autour. Piquez 3 arlettes en éventail dans la quenelle de glace à la rose. Servez aussitôt.

Boisson conseillée

Champagne demi sec



Variation autour du marron, du fruit de la passion et du thé vert matcha (Sarah)

Pour 10 personnes

Composition

– crème brûlée au fruit de la passion
– glace au fruit de la passion
– tuiles au fruit de la passion
– gelée de marron
– crème onctueuse au thé vert matcha

La purée de fruit de la passion

- QS de fruits de la passion frais

Tranchez les fruits en deux. À l'aide d'une petite cuillère, videz-les de leur chair. Mélangez la chair ainsi obtenue au fouet de manière à la déliter. Passez-la dans une centrifugeuse ou, à défaut, à travers un tamis fin. Réservez au frais. Les quantités sont indiquées pour chaque préparation.

La crème brûlée au fruit de la passion

- 140 g de jaunes d'œufs
– 125 g de sucre semoule
– 125 g de purée de fruit de la passion
  (soit environ 800 g de fruits de la passion entiers)
– 380 g de crème liquide
– 8 verres à cocktail ou verres à Martini

Préchauffez le four à 90°C ; utilisez de préférence un four à chaleur tournante. Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs au fouet, incorporez la purée de fruit de la passion et la crème.

Répartissez la préparation dans les verres disposés sur la plaque du four, et laissez cuire de 50 à 60 minutes à 90°C ; lorsque vous secouez la crème, le centre de celle-ci doit être figé, non tremblotant. Retirez les verres du four et laissez-les refroidir à température ambiante avant de les réserver au frais.

La glace au fruit de la passion

- 500 g de lait entier
– 160 g de crème liquide
– 180 g de sucre semoule
– 40 g de poudre de lait à 0
– 60 g de jaunes d'œufs
– 100 g de purée de fruit de la passion
  (soit environ 700 g de fruits de la passion entiers)

Faites chauffer le lait, la crème, la moitié du sucre et la poudre de lait ; fouettez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre ; versez un peu de liquide sur cette préparation, reversez le tout dans la casserole et faites cuire à 85°C comme une crème anglaise. Transvasez dans un saladier posé dans un bain de glaçons.
Laissez 24 heures au réfrigérateur avant d'incorporer la purée de fruit de la passion. Mixez à grande vitesse et faites prendre en sorbetière. Réservez au congélateur.

La gelée au fruit de la passion

- 3 g de gélatine
– 110 g de purée de fruit de la passion
  (soit environ 750 g de fruits de la passion entiers)
– 10 g de jus de citron
– 25 g de jus d'orange frais avec pulpe
– 60 g d'eau minérale
– 40 g de sucre semoule

Mettez la gélatine à tremper dans l'eau froide. Dans une casserole, versez la purée et les liquides avec le sucre ; portez à ébullition, retirez du feu et incorporez la gélatine ramollie préalablement égouttée ; mélangez et versez dans un saladier. Laissez refroidir et épaissir à température ambiante. Réservez au froid.

Les tuiles au fruit de la passion

- 10 g de chair de fruit de la passion (comptez 2 fruits entiers)
- 50 g de sucre glace
- 40 g de beurre de La Viette pommade
- 10 g de farine

Mélangez la chair de fruit de la passion, le sucre et le beurre fondu. Incorporez la farine, mélangez et réservez au frais pendant quelques heure! Préchauffez votre four à 150°C. Mélangez la préparation et, à l'aide d'une palette, étalez-la en forme de languette étroite sur un tapis siliconé. Posez sur une plaque et glissez au four environ 15 minutes. À la sortie du four, décollez les tuiles et posez-les sur une feuille de papier sulfurisé propre. Réservez dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

Les marrons poêlés

- 200 g de marrons entiers en bocaux ou sous vide
- 30 g de beurre
- 30 g de sucre cassonade brune
- 1/2 gousse de vanille fendue et grattée
- 1 pincée de fleur de sel
- 3 ou 4 tours de moulin de poivre

Émiettez grossièrement les marrons. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez le sucre, les marrons, la vanille et laissez cuire le tout à feu vif pendant 3 à 4 minutes de manière à dorer les marrons. Assaisonnez avec le sel et le poivre, retirez du feu.

La gelée de marron

- 6 g de gélatine
- 150 g de purée de marron
- 150 g de crème de marron
- 150 g d'eau
- 2 marrons glacés
- QS de marrons poêlés

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mélangez au fouet la purée de marron avec la crème en la détendant petit à petit avec l'eau. Égouttez la gélatine avant de la faire fondre au bain-marie ; incorporez un peu du mélange précédent, puis davantage et ensuite le reste.

Parsemez les marrons glacés émiettés et les marrons poêlés sur la crème brûlée. Coulez aussitôt la gelée par-dessus.

La crème onctueuse au thé vert matcha

- 50 g de crème fleurette
- 50 g de chocolat blanc nature
- 4 g de thé vert matcha
- 150 g de crème fouettée mousseuse

Faites fondre le chocolat blanc au four à micro-ondes. Faites bouillir la crème. Laissez refroidir à 60°C ; incorporez le thé vert en fouettant énergiquement. Versez un tiers du mélange crème-thé sur le chocolat fondu, mélangez et renouvelez l'opération deux fois. Laissez refroidir. Faites fondre cette ganache sans la chauffer. Mesurez la température : elle ne doit pas excéder 28°C. Incorporez un quart de la crème, mélangez au fouet et incorporez le reste en mélangeant délicatement.

Montage et finition

■ - 2 marrons glacés

Répartissez la crème onctueuse au thé vert sur les verres déjà garnis de crème brûlée, de marrons poêlés, de marrons glacés et de gelée de marron. Disposez quelques touches de gelée de passion, un peu de chair de fruit de la passion, les marrons glacés émiettés ; posez par-dessus une quenelle de crème glacée passion, et plantez-y une tuile. Servez aussitôt.

Notes, conseils et astuces

Choisissez des fruits de la passion bien mûrs, c'est-à-dire un peu fripés.

Boissons conseillées

Champagne Duval-Leroy rosé de saignée dry, cuvée PH

Les tomates en tartare au sucre, poivre noir de Sarawak et persil chinois, coulis de framboise et de poivron rouge (Tango, Intuition)

Pour 12 personnes

Composition

- gingembre un peu confit
- tartare de tomates au sucre, poivre noir de Sarawak et persil chinois
- coulis framboise au poivron rouge
- fromage blanc
- tranche de pain de campagne sucrée et toastée

Le gingembre un peu confit

- 40 g de gingembre frais
- 100 g de sucre semoule
- 200 g d'eau

Pelez le gingembre et taillez-le en fines lamelles puis en très fine julienne. Dans une petite casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition et ajoutez le gingembre. Laissez cuire 8 à 10 minutes à feu très doux. Retirez et laissez refroidir ; hachez très fin.

Le tartare de tomates au sucre,
poivre noir de Sarawak et persil chinois

- 700 g de tomates de taille moyenne
- 90 g de fraises, équeutées et coupées en petits cubes
- 45 g d'huile d'olive de très bonne qualité
- 45 g de sucre semoule
- 1 g de poivre noir de Sarawak frais moulu
- 15 g de gingembre au sucre haché
- 1 g de feuilles de coriandre fraîche hachées
- 30 g de vinaigre blanc ou vinaigre de framboise de très bonne qualité
- 30 g de jus de citron frais

Mondez les tomates, pelez et épépinez-les, coupez-les en cubes. Versez-les dans une passoire pour laisser égoutter le jus, stockez au frais. Au moment de servir, assaisonnez avec tous les ingrédients ci-dessus, ajustez suivant le goût des fruits.

Le fromage blanc acidulé

- 150 g de fromage blanc à 40% MG
- 15 g de jus de citron frais

Mélangez le fromage blanc et le jus de citron et gardez au frais.

La tranche de pain de campagne sucrée et grillée

- 1 petit pain de campagne un peu plat
- 100 g de sucre semoule
- 30 g de beurre de La Viette

Tranchez le pain très finement, si possible à la machine à jambon.
Badigeonnez-les de beurre, posez-les sur une plaque antiadhésive et glissez le tout dans un four à 250°C. Dès que les tranches commencent à dorer, retirez la plaque et saupoudrez de sucre glace.
Faites caraméliser sous le grill ou la salamandre. Après refroidissement, réservez dans une boîte hermétique.

Purée de poivrons rouges

■ - 1,2 kg de poivrons rouges (environ)

Faites blanchir les poivrons rouges dans l'eau bouillante trois minutes à trois reprises puis plongez-les dans de l'eau glacée avant de les émonder et de retirer les pépins. Mixez et passez au chinois étamine.

N.B : il est possible d'appliquer une autre technique pour réaliser la purée. Glissez les poivrons rouges entiers au four ventilé à 250°C. Pensez à les tourner régulièrement afin que la peau prenne une couleur noire et homogène. Défournez et mondez les poivrons, coupez en deux, retirez les pépins avant de mixez et passez la purée au chinois étamine.



Le sorbet framboise et poivron rouge

- 270 g de sucre semoule
- 8 g de stabilisateur à sorbet (SL 66)
- 85 g de glucose atomisé
- 105 g d'eau minérale
- 1 kg de purée de framboise
- 450 g de purée de poivron rouge
- 30 g de jus de citron

Mélangez le sucre semoule, le stabilisateur et le glucose atomisé. Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange précédent. Mixez une première fois à chaud et faites maturer 24 heures au réfrigérateur.

Ce temps écoulé, ajoutez la purée de framboise, la purée de poivron rouge et le jus de citron. Mixez une seconde fois, puis faites glacer dans une turbine à glace ou dans une sorbetière. Stockez au congélateur à -14°C.

Le coulis de framboise au poivron rouge

- 200 g environ de framboises fraîches
- 90 g de chair de poivron rouge blanchi
- 150 g de purée de framboise
- 40 g de sucre semoule
- 10 g de jus de citron ou de vinaigre de framboise

Mixez les framboises et passez-les au travers d'une passoire pour retirer les pépins. Incorporez la chair de poivron, la purée de framboise et mixez le tout à vitesse maximale. Assaisonnez avec le sucre et le vinaigre. Réservez au frais.

La salade d'herbes

- 15 g de menthe fraîche
- 15 g de persil chinois (ou coriandre)
- 5 g d'huile d'olive
- 5 g de jus de citron jaune
- 10 g de sucre semoule
- 3 tours de moulin de poivre noir de Sarawak

Effeuillez la botte de menthe fraîche et de persil chinois puis ajoutez au dernier moment l'huile d'olive, le jus de citron jaune, le sucre et le poivre noir de Sarawak.

Dressage de l'assiette

■ - framboises fraîches

De préférence dans une grande assiette plate, garnissez de tartare de tomates, dressez un cordon de coulis de poivron rouge ; aspergez harmonieusement de fromage blanc, parsemez de six ou sept framboises fraîches, disposez la salade d'herbe et le gingembre confit. Réalisez une belle quenelle de sorbet et terminez avec une tranche de pain de campagne sucrée et grillée. Servez sans attendre.

Boissons conseillées

Pineau des Charentes rouge

Rosace d'oranges, gelée de café juste prise, glace au café de Colombie (Velouté, Café-Café)

Pour 10 personnes

Composition

- crème Chantilly au café
- gelée de café au zeste d'orange
- tranches d'oranges pelées à vif
- zestes d'orange légèrement confits
- glace au café de Colombie

Les rectangles de crème Chantilly au café

- 590 g de crème liquide (32 %)
- 45 g de café moulu mélange PH
- 175 g de sucre semoule
- 4 g de gélatine en feuilles

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Faites bouillir la crème, incorporez le café moulu, mélangez et chinoisez au chinois étamine. Ajoutez le sucre semoule et la gélatine, mélangez puis stockez au réfrigérateur. Montez la crème au batteur puis étalez au carré sur 1,5 cm d'épaisseur. Passez au congélateur et détaillez des rectangles de 10 cm sur 3.

Les segments d'orange

■ - 700 g d'oranges

Coupez les deux extrémités des oranges. À l'aide d'un couteau, détachez-en la peau, de haut en bas, en larges copeaux. Prélevez les tranches d'oranges, suivant la taille, coupez-les en deux ou trois dans la longueur. Stockez au frais.

Le café expresso

- 3 1 d'eau
- 500 g de café moulu (mélange PH)

Faites bouillir l'eau, versez le café moulu, mélangez et laissez infuser 3 minutes. Filtrez, puis stockez au réfrigérateur.

La gelée de café à l'orange

- 10 g de gélatine en feuilles
- 500 g de café expresso
- 2 g de zestes d'orange
- 125 g de sucre semoule

Faites tremper et ramollir la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Dans le café expresso bien chaud, ajoutez les zestes, mélangez et laissez infuser 10 minutes. Incorporez la gélatine ramollie, mélangez pour la dissoudre, ajoutez le sucre et filtrez.

Laissez prendre à température ambiante, la gélification n'en sera que meilleure.

La glace au café de Colombie

- 380 g lait frais entier
- 110 g de café de Colombie frais moulu
- 270 g de crème liquide fraîche
- 200 g de sucre inverti
- 45 g de glucose aromatisé
- 250 g de jaunes d'œufs
- 200 g de sucre semoule
- 16 g de stabilisateur SE 30

Faites infuser le café cinq minutes dans le lait bouillant avant de chinoiser. Ajoutez la crème, le sucre inverti, le glucose atomisé. Chauffez à 35°C, incorporez les jaunes d'œufs puis le mélange stabilisateur et sucre à 40°C. Faites cuire le mix à glace au café à 85°C puis faites refroidir rapidement à 4°C. Laissez maturer 24 heures au réfrigérateur. Mixez la glace au café de Colombie au mixeur plongeant avant de turbiner. Réservez la glace dans un congélateur (idéalement à -14°C) pour réaliser de belles quenelles.

La nougatine au café

- 50 g de glucose
- 50 g de lait frais entier
- 125 g de beurre de La Viette
- 150 g de sucre semoule
- 2 g de pectine NH
- 125 g d'amandes effilées
- 25 g de café en grains concassés

Chauffez le glucose, le lait et le beurre à 50°C, ajoutez le mélange sucre et pectine et faites cuire à 104°C. Incorporez alors les amandes effilées et les grains de café concassés.

Versez le mélange sur un tapis siliconé, étalez et posez un second tapis par-dessus, continuez d'étaler à l'aide d'un rouleau. Glissez sur une plaque et faites bloquer 2 heures au congélateur. Retirez les deux tapis et posez la nougatine sur papier sulfurisé.

Cuisson de la nougatine au café

Réglez le four à 170°C. Coupez la plaque encore congelée en deux ; posez chaque moitié sur une plaque noire recouverte de papier sulfurisé. Glissez au four pour 14 minutes. Laissez refroidir quelques instants et détaillez des rectangles de 10 cm sur 4. Stockez à l'abri de l'humidité.

Dressage de l'assiette

Une heure avant de servir, faites fondre un peu de gelée de café pour décorer de flaques le fond de l'assiette et placez la chantilly au café au réfrigérateur. Dressez six segments d'oranges alignés et parallèles à la chantilly, dispersez des morceaux de gelée café un peu partout. Disposez deux belles quenelles de glace au café au centre et terminez en déposant la nougatine au café. Servez aussitôt.

Boissons conseillées

Café expresso, jus d'orange



Mosaïc

Pour 10 couverts

Composition

- appareil à macaron
- glace pistache aux pistaches grillées
- sablé breton à la cannelle de Ceylan
- gelée de griotte

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 320 g d'amandes entières mondées
- 320 g de sucre glace non amylacé

Mixez ensemble les amandes entières et le sucre glace, et tamisez.

L'appareil à macaron

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs vieillis
- 2 g de poudre de blanc d'œuf

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais. Faites cuire le sucre et l'eau à 117°C. Lorsque le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs avec la poudre de blanc d'œuf. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse, versez doucement le sucre cuit. Laissez refroidir à 50°C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs frais) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

Dressage et cuisson des rectangles de macaron

■ - QS de poudre Candurin Sherry

Dressez les rectangles de macaron sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé à l'aide du chablon (réalisé spécialement pour PH par PCB).
Saupoudrez légèrement de Candurin.

Faites cuire au four ventilé sur des plaques non doublées à 160°C pendant 8 minutes. Faites cuire toujours buée ouverte. Ne mouillez pas sous le papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement.

La glace à la pistache

- 1,050 kg de lait entier
- 50 g de poudre de lait
- 120 g de glucose atomisé
- 80 g de pâte de pistache (Mane)
- 80 g de pâte de pistache (Fugar)
- 300 g de crème liquide
- 280 g de sucre semoule
- 6 g de stabilisateur SE 302
- 140 g de jaunes d'œufs

Faites chauffer le lait, la poudre de lait, le glucose atomisé, les pâtes de pistache et la crème, additionnez le stabilisateur mélangé avec le sucre à 35°C, puis les jaunes d'œufs à 40°C. Faites cuire à 85°C comme une crème anglaise. Laissez la préparation maturer pendant 24 heures, passez-la au chinois étamine, mixez et procédez au turbinage. Réalisez des tubes de glace en garnissant des rouleaux de Rhodoïd de 3,5 cm de diamètre. Faites parfaitement congeler et détaillez-les à 12 cm de longueur.

La gelée de griottes

- 16 g de gélatine
- 500 g de purée de griotte
- 100 g de purée de groseille
- 60 g de sucre semoule
- 100 g de cerises mi-sucrées

Faites tremper la gélatine au moins 20 minutes dans de l'eau froide. Faites-la fondre avec un peu de purée de fruit tiède, puis mélangez tous les autres ingrédients. Laissez figer à température ambiante, puis étalez la gelée dans un cadre de 20 x 20 cm. Congelez puis détaillez des rectangles de 12 x 3,5 cm. Conservez précieusement les chutes. Stockez au congélateur.

La pâte à sablé breton à la cannelle de Ceylan

- 340 g de beurre demi-sel et 125 g de beurre doux de La Viette
- 150 g de sucre glace
- 2 g de fleur de sel
- 17 g de jaune d'œuf cuit dur
- 10 g de poudre de cannelle de Ceylan
- 425 g de farine faible en gluten
- 85 g de fécule de pomme de terre

Faites tempérer le beurre. Mélangez les ingrédients dans l'ordre, au batteur, avec le crochet, en donnant le minimum de corps à la pâte. Réservez au frais. Étalez des abaisses de pâte (4-5 mm) et réservez au frais. Faites cuire au four ventilé, à 165°C, pendant 22 à 23 minutes. Laissez refroidir et détaillez des rectangles de 12 x 3,5 cm. Réservez à l'abri de l'humidité.

Dressage de l'assiette

Disposez le rectangle de gelée de griotte sur le sablé breton à la cannelle de Ceylan. Faites fondre les chutes de gelée de griotte et décorez le fond de l'assiette. Disposez le rectangle de sablé breton avec la gelée au centre de l'assiette. Rehaussez-le du tube de glace à la pistache. Réservez 5 minutes pour faire revenir la glace et déposez le rectangle de macaron. Servez aussitôt.

Boissons conseillées

Muscat du Cap corse





Satine

Pour 10 personnes

Composition

- pâte à sablé breton
- crumble
- coulis d'orange
- chair de fruit de la passion
- segments d'oranges
- sorbet au cream cheese
- sorbet fruit de la passion

La pâte à sablé breton

- 340 g de beurre de La Viette demi-sel
- 125 g de beurre de La Viette
- 150 g de sucre glace
- 2 g de fleur de sel
- 17 g de jaune d'œuf cuit dur
- 425 g de farine faible en gluten
- 85 g de fécule de pomme de terre

Faites tempérer les deux beurres. Mélangez les ingrédients dans l'ordre, au batteur, avec le crochet, en donnant le minimum de corps à la pâte. Réservez au frais.

Étalez des abaisses de pâte à sablé breton à 3 mm et réservez au frais. Faites cuire au four ventilé à 165°C pendant 22 à 23 minutes. Laissez refroidir et détaillez des rectangles de 10 x 3,5 cm. Réservez à l'abri de l'humidité.

Le crumble

- 120 g de beurre de La Viette (en pommade)
- 120 g de sucre semoule
- 120 g d'amandes en poudre
- 2 g de fleur de sel
- 120 g de farine type 55

Mélangez les ingrédients les uns après les autres. Débarrassez et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures. Passez à travers un tamis à très gros trous en appuyant la pâte. Conservez au frais. Parsemez le crumble sur une plaque recouverte de silicone et faites cuire au four ventilé à 165°C pendant environ 16 minutes en mélangeant le crumble à plusieurs reprises. Laissez refroidir et stockez à l'abri de l'humidité.

Le coulis d'orange

- 300 g de marmelade d'orange
- 150 g de jus d'orange

Mélangez et stockez au frais.

La chair de fruit de la passion

■ - 2 fruits de la passion frais bien mûrs

Tranchez en deux les fruits bien mûrs, à l'aide d'une cuillère videz-les de leur chair. Réservez au frais.

Les segments d'orange

■ - 400 g d'oranges

Coupez les deux extrémités des oranges. À l'aide d'un couteau, détachez-en la peau, de haut, en bas en larges copeaux. Prélevez les tranches d'oranges, suivant la taille, coupez-les en deux ou trois dans la longueur. Stockez au frais.

Le sorbet au cream cheese

- 440 g d'eau minérale
- 330 g de sucre semoule
- 14 g de stabilisateur Cremodan SE 302
- 525 g de glucose atomisé
- 50 g de poudre de lait
- 750 g de cream cheese (type Philadelphia)
- 15 g de jus de citron

Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange sucre semoule, stabilisateur, glucose atomisé et poudre de lait. Mixez une première fois à chaud et réservez au réfrigérateur. Après une maturation d'environ 24 heures, additionnez le cream cheese et le jus de citron. Mixez une seconde fois avant de turbiner.

Le sorbet au fruit de la passion

- 380 g d'eau minérale
- 140 g de sucre semoule
- 4 g de stabilisateur Cremodan SL 66
- 65 g de glucose atomisé
- 30 g de sucre inverti
- 400 g de purée de fruit de la passion

Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange sucre semoule, stabilisateur, glucose atomisé et sucre inverti. Mixez une première fois à chaud et réservez au réfrigérateur. Après une maturation d'environ 24 heures, additionnez la purée de fruit de la passion. Mixez une seconde fois avant de turbiner.

Dressage de l'assiette

Décorez le fond de l'assiette de sauce d'orange et de chair de fruit de la passion, répartissez cinq à six segments d'oranges et disposez le rectangle de sablé breton. Dressez une boule de sorbet au fruit de la passion et deux de sorbet au cream cheese. Parsemez de six morceaux de crumble. Servez aussitôt.

Boissons conseillées

Muscat d'Alsace, Vouvray pétillant, Champagne rosé dry Duval-Leroy cuvée PH, vin cuit de Provence

Mont-blanc à la compote d'églantine

Pour 6 personnes

Composition

- meringue française
- vermicelles aux marrons
- crème Chantilly
- compote d'églantine

La meringue française

- 125 g de blancs d'œufs
- 125 g de sucre semoule
- 125 g de sucre glace
- 2,5 g d'extrait naturel de vanille sans alcool

Versez les blancs dans la cuve du batteur munie du fouet ; fouettez-les à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'ils doublent de volume, puis incorporez la moitié du sucre, l'extrait naturel et continuez de les fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent très fermes, très lisses et très brillants.

Détachez la cuve du batteur et incorporez aux blancs le reste du sucre, en pluie, en les soulevant avec une spatule et en les travaillant le moins possible. Utilisez une douille lisse et formez des boules de 2 cm de diamètre.

Cuisson de la meringue

Il est inutile de faire sécher les meringues avant de les faire cuire : c'est à la température de 120°C qu'elles cuisent le mieux, en caramélisant légèrement pendant 1 heure, puis toute une nuit ou huit heures au moins à 80°C. Pendant la cuisson, maintenez la buée ouverte pour éviter de les faire retomber. Elles se conservent bien dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

La crème Chantilly

- 400 g de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 30 g de sucre glace

La veille, portez la crème à ébullition, mettez-y la gousse de vanille fendue et grattée à infuser jusqu'au lendemain. Réservez au réfrigérateur.

Les vermicelles aux marrons

- 150 g de brisures de marrons glacés
- 550 g de purée de marron
- 200 g de crème de marron
- 30 g de cognac

Broyez grossièrement les marrons glacés. Versez le cognac dans la purée de marron de façon à la ramollir. Ajoutez la crème de marron, les marrons glacés et mélangez bien le tout. Mettez au réfrigérateur.

Dressage de l'assiette

- 1 ou 2 cuillerées à soupe de jus de citron
- 150 g de confiture d'églantine

Mélangez la confiture d'églantine avec le jus de citron et 1 ou 2 cuillerées à soupe d'eau.

Sortez la crème du réfrigérateur. Ôtez la gousse de vanille. Fouettez-la en chantilly en incorporant le sucre en deux ou trois fois.

Dans des assiettes à soupe, dresser une cuillerée à soupe de compote d'églantine. Parsemez des morceaux de meringues.

Par-dessus, faites un petit dôme de vermicelles aux marrons en passant le mélange aux marrons dans un presse-purée de façon à obtenir des vermicelles. Surmontez ce dôme d'une quenelle de chantilly vanillée. Servez aussitôt.

Notes, conseils et astuces

En Alsace, on appelle ce dessert « torches aux marrons ».

Vous trouverez la confiture d'églantine dans les épiceries fines et dans certaines grandes surfaces sous le nom de confiture de cynorrhodons ou de gratte-cul. Elle est élaborée avec les baies de l'églantier, débarrassées de leurs pépins et du foin piquant qui entoure celles-ci. Très appréciée dans les pays scandinaves et de l'est de l'Europe, elle est peu consommée en France.

Si les meringues que vous avez achetées sont très blanches, n'hésitez pas à les passer au four à 100°C pour qu'elles se dessèchent bien. Sortez-les quand elles deviennent jaunes.

Cette réalisation demande peu de temps à condition de s'organiser : la veille, faites infuser la vanille dans la crème. 2 heures à l'avance, occupez-vous de la préparation aux marrons. 1 heure à l'avance, fouettez la crème en chantilly, préparez la compote et procédez au dressage sur assiettes



Coupe glacée Satine

Pour 10 personnes

Composition

- sorbet au cream cheese
- sorbet au fruit de la passion
- sauce orange
- segments d'oranges
- crumble croustillant
- crème chantilly
- tuile passion

Le sorbet au cream cheese

- 264 g d'eau minérale
- 185 g de sucre semoule
- 40 g de glucose atomisé
- 9 g de stabilisateur Cremodan SE 302
- 500 g de cream cheese (type Philadelphia)
- 10 g de jus de citron

Faites chauffer l'eau. Lorsqu'elle est à 40°C, ajoutez le mélange sucre semoule, glucose atomisé et stabilisateur. Faites bouillir. Mixez une première fois à chaud et réservez au réfrigérateur. Après une maturation d'environ 24 heures, ajoutez le cream cheese et le jus de citron. Mixez une seconde fois avant de turbiner.

Le sorbet au fruit de la passion

- 422 g d'eau minérale
- 180 g de sucre semoule
- 20 g de glucose atomisé
- 5 g de stabilisateur SL 66
- 25 g de sucre inverti
- 18 g de poudre de lait
- 330 g de purée de fruit de la passion

Faites chauffer l'eau. Lorsqu'elle est à 40°C, ajoutez le mélange sucre semoule, stabilisateur et glucose atomisé. Faites bouillir. Mixez une première fois à chaud et réservez au réfrigérateur. Après une maturation d'environ 24 heures, ajoutez la purée de fruit de la passion. Mixez une seconde fois avant de turbiner.

La sauce orange

- 300 g de marmelade d'orange
- 90 g de jus d'orange

Mélangez et stockez au frais.

Les segments d'orange

■ - 500 g d'oranges bien sucrées

À l'aide d'un couteau bien affûté, retirez les extrémités des oranges puis le restant de la peau de manière à mettre la chair à vif. Découpez les segments et tranchez-les en trois dans la longueur, réservez au frais.

Les tuiles au fruit de la passion

- 35 g de purée de fruit de la passion
- 200 g de beurre de La Viette fondu froid
- 65 g de farine
- 250 g de sucre

Tempérez la purée de fruit de la passion, ajoutez-la au mélange beurre fondu froid et sucre, et terminez avec la farine.

Dressez à la poche, avec une douille n° 8, des bâtons de 8 cm et faites cuire à 160°C pendant environ 13 minutes. Retournez les tuiles à chaud ; une fois froides, réservez-les dans une boîte hermétique.

Le crumble

- 100 g de beurre de La Viette
- 100 g de sucre semoule
- 100 g d'amandes en poudre
- 2 g de fleur de sel
- 100 g de farine pâtissière faible en gluten

Mélangez les ingrédients les uns après les autres sans trop travailler la pâte au final. Passez à travers un tamis à très gros trous en appuyant la pâte. Débarrassez et réservez au réfrigérateur.

Enfournez sur une plaque de cuisson pendant 16 minutes à 160°C. Prenez soin à plusieurs reprises de tourner le crumble avec un triangle pour en assurer une cuisson régulière. Laissez refroidir et réservez en boîte hermétique.

La crème Chantilly

- 500 g de crème liquide très froide
- 40 g de sucre glace ou de sucre semoule

Dans la cuve du robot munie d'un fouet, monter la crème bien froide. Dans ces conditions, la crème monte vite et facilement, ne jaunit pas, ne tranche pas. Ajoutez le sucre, en pluie, lorsque la crème est presque ferme mais encore neigeuse, et cessez de la fouetter dès qu'elle est ferme.

Dressage de la coupe

- 2 boules de sorbet au cream cheese
- 1 boule de sorbet au fruit de la passion
- 20 g de sauce orange
- 20 g de segments d'orange
- 12 g de crumble
- 1 tuile passion
- QS de crème Chantilly

Déposez la sauce orange dans le fond des coupes, positionnez les segments d'orange au bord de la coupe pour qu'ils soient apparents. Avec une cuillère à glace de 5 cm de diamètre, réalisez 2 boules de sorbet au cream cheese et 1 boule de sorbet passion. Parsemez-les boules de crumble et pochez une grosse rosace de chantilly. Finissez avec la tuile passion.

Boissons conseillées

Thé, café, chocolat

Coupe glacée Ispahan

Pour 10 personnes

Composition

- sorbet framboise
- sorbet letchi à la rose
- macarons à la rose
- crème Chantilly
- framboises fraîches
- pétales de roses non traitées

Le sorbet framboise

- 950 g de pulpe de framboise
- 20 g de jus de citron
- 65 g d'eau minérale
- 175 g de sucre semoule
- 55 g de glucose atomisé
- 5 g de stabilisateur SL 66

Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange sucre semoule, stabilisateur et glucose atomisé. Mixez une première fois à chaud et réservez au réfrigérateur. Après une maturation d'environ 24 heures, additionnez la pulpe de framboise ainsi que le jus de citron. Mixez une seconde fois avant de turbiner.

Le sorbet letchi à la rose

- 240 g d'eau minérale
- 140 g de glucose atomisé
- 140 g de sucre semoule
- 6 g de stabilisateur SL 66
- 810 g de purée de letchi
- 6 g d'essence alcoolique de rose (Sévarôme)
- 14 g de sirop de rose

Faites bouillir l'eau et versez-la sur le mélange sucre semoule, stabilisateur et glucose atomisé. Mixez une première fois à chaud et réservez au réfrigérateur. Après une maturation d'environ 24 heures, additionnez la purée de letchi ainsi que le sirop et l'eau de rose. Mixez une seconde fois avant de turbiner.

Le macaron à la rose

- 250 g de sucre semoule
- 65 g d'eau
- 90 g de blancs d'œufs vieillis
- 1 g de poudre de blanc d'œuf
- 3 g de colorant carmin (dosage selon puissance)
- 500g de tant pour tant amande tamisé
- 90 g de blancs d'œufs frais

Faites cuire le sucre et l'eau à 118-120°C. Lorsque le sucre atteint 114°C, commencez à monter les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blanc d'œuf et le reste de sucre semoule. Une fois les blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit. Incorporez le colorant.

Laissez refroidir à 50°C environ. Retirez la cuve du batteur, incorporez le tant pour tant et les blancs d'œufs frais. Faites retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface.

Attention ! il faut plus ou moins faire retomber l'appareil selon le mode de pochage. Pour le pochage à la machine, préférez une masse retombée au minimum, alors que le pochage manuel s'effectue avec un appareil bien retombé.

Dressez les macarons avec une douille n° 8 sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuisson en four traditionnel : sur plaques doublées, faites cuire à 250°C pendant 1 minute puis à 190-200°C pendant 7 à 8 minutes au total.

Cuisson en four ventilé : sur plaques doublées ou non, faites cuire à 180°C pendant 8 à 9 minutes. Pour ce type de four, il existe d'autres techniques de cuisson, qu'il faut adapter vraiment au cas par cas.

Faites cuire toujours buée ouverte. Ne mouillez pas sous le papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement.



La gelée de framboise

8 g de gélatine en feuilles

- 410 g de purée de framboise
- 60 g de sucre semoule

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide.

Chauffez légèrement un quart de la purée de framboise à 45°C pour y dissoudre la gélatine lavée et égouttée ; incorporez le reste de purée de framboise et le sucre en fouettant énergiquement.

Laissez refroidir à température ambiante. Une fois la gelée figée, stockez-la au réfrigérateur.

La crème Chantilly

- 500 g de crème liquide très froide
- 40 g de sucre glace ou de sucre semoule

Dans la cuve du robot munie d'un fouet, montez la crème bien froide. Dans ces conditions, la crème monte vite et facilement, ne jaunit pas, ne tranche pas. Ajoutez le sucre, en pluie, lorsque la crème est presque ferme mais encore neigeuse, et cessez de la fouetter dès qu'elle est ferme.

Dressage de la coupe

- 2 boules de sorbet framboise
- 1 boule de sorbet letchi à la rose
- 20 g de gelée de framboise
- 20 g de framboises fraîches
- 4 disques de macaron
- Pétale de rose
- QS de crème Chantilly

Déposez la gelée de framboise dans le fond des coupes, Avec une cuillère à glace de 5 cm de diamètre, réalisez 2 boules de sorbet framboise et 1 boule de sorbet letchi à la rose. Positionnez les framboises fraîches ainsi que les disques de macarons au bord de la coupe pour qu'ils soient apparents. Pochez une grosse rosace de chantilly et finissez par un disque de macaron rehaussé d'un pétale de rose fixé à l'aide d'une pointe de glucose.

Boissons conseillées

Thés, café, chocolat

Émotion Ispahan

Pour 40 verres de 6 cm de diamètre et 7,5 cm de hauteur

Composition

- biscuit Joconde
- disque de macaron rose
- crème à la rose
- gelée de framboise
- gelée de letchi
- framboises fraîches

Les disques de biscuit Joconde

- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre glace
- 170 g d'œufs
- 25 g de beurre de La Viette fondu à 45°C
- 35 g de farine Type 45
- 110 g de blancs d'œufs
- 17 g de sucre semoule

Dans la cuve d'un batteur, réunissez la poudre d'amandes et le sucre glace, ajoutez la moitié des œufs et faites monter le tout au fouet pendant 8 minutes. Ajoutez le reste des œufs en deux fois et faites monter pendant 10 à 12 minutes. Versez un peu de ce mélange dans le beurre et fouettez pour mélanger.

Montez les blancs d'œufs en ajoutant progressivement le sucre semoule. Quand ils sont fermes, versez-les sur la première préparation. Ajoutez la farine en pluie et mélangez délicatement, puis incorporez le beurre. Sur un tapis siliconé, posez un cadre pour biscuit Joconde de 2 mm d'épaisseur. Étalez-y 540 g de pâte à l'aide d'une palette coudée. Faites cuire de 7 à 8 minutes au four préchauffé à 230°C. Retournez le cadre sur une feuille de papier sulfurisé, et décollez le tapis siliconé. À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez 40 disques de 45 mm de diamètre.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 330 g de poudre d'amandes
- 330 g de sucre glace

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amandes.

Les disques de macaron rose

- 600 g de tant-pour-tant amande tamisé (voir ci-dessus)
- 125 g de blancs d'œufs frais
- 4 g de colorant rouge carmin
- 4 g de colorant rouge fraise
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 2 g de poudre de blancs d'œufs

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et les colorants. Préparez une meringue italienne : faites cuire le sucre semoule et l'eau à 117°C. Dès que le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Une fois ces blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit, en filet.

Laissez refroidir à 50°C environ, puis retirez la cuve du batteur et ajoutez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs d'œufs frais et colorants) ; une fois le mélange réalisé, faites retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. À l'aide d'un chablon de 60 mm de diamètre, dressez les disques de macaron sur une plaque recouverte d'un tapis siliconé. Raclez l'excédent d'appareil à l'aide d'une palette coudée.

Faites cuire 8 minutes au four à air pulsé, sur plaques non doublées, à 160°C, toujours buée ouverte. N'humectez pas le dessous du papier à la sortie du four comme on le fait traditionnellement. Laissez refroidir, réservez au congélateur en vue du montage.

La ganache à la rose

- 375 g de couverture ivoire
- 375 g de crème liquide
- 30 g de sirop de rose (Shah)
- 4 g d'essence alcoolique de rose (Sévarôme)

Faites fondre la couverture au bain-marie. Dans une casserole, faites bouillir la crème. Versez la crème bouillie sur la couverture fondue, mélangez puis ajoutez le sirop et l'essence. Laissez figer à température ambiante.



La crème onctueuse à la rose

- 750 g de ganache à la rose
- 450 g de crème liquide

Dans la cuve du robot munie d'un fouet, faites monter la crème bien froide. Incorporez à la ganache un quart de la crème fouettée, mélangez au fouet et incorporez le reste en mélangeant délicatement à l'aide d'une Maryse. Utilisez aussitôt.

La gelée de framboise

24 g de gélatine en feuilles

- 1,250 kg de purée de framboise
- 180 g de sucre semoule

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide.
Chauffez légèrement un quart de la purée de framboise à 45°C pour y dissoudre la gélatine lavée et égouttée ; incorporez le reste de purée de framboise et le sucre en fouettant énergiquement.
Laissez refroidir à température ambiante. Une fois la gelée figée, stockez-la au réfrigérateur.

La gelée de letchi

2 kg de purée de letchi

- 240 g de sucre semoule
- 200 g de jus de citron
- 40 g de gélatine

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide.
Mélangez le sucre, la purée de letchi et le jus de citron. Faites chauffer un quart de la purée de letchi puis ajoutez la gélatine lavée et égouttée ; incorporez le reste de purée de letchi en fouettant énergiquement.
Laissez refroidir à température ambiante. Une fois la gelée figée, stockez-la au réfrigérateur.

Montage et finition

- framboises fraîches
- gelée de letchi
- disques de biscuit Joconde
- gelée de framboise
- crème onctueuse à la rose
- disques de macaron rose
- 1 petit pétale de rose
- QS de glucose

Déposez dans le fond de chaque verre trois framboises fraîches, en les écartant contre les parois du verre ; recouvrez-les de 3 cm de gelée de letchi, puis couvrez d'un disque de biscuit Joconde. Appuyez sur celui-ci et coulez la gelée de framboise sur 1,5 cm de hauteur ; posez un second disque de biscuit Joconde en appuyant légèrement pour mettre les préparations à niveau. Terminez avec la crème onctueuse à la rose en garnissant à 2 mm du bord du verre afin d'éviter le contact avec le disque de macaron à la rose. Réservez au réfrigérateur.
Au moment de la finition, fixez le disque de macaron à la rose avec deux points de glucose. Déposez un beau pétale de rose, décoré d'une goutte de rosée, réalisée à l'aide d'un cornet garni de glucose. Réservez au frais.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

2 jours au réfrigérateur, en changeant si nécessaire le disque de macaron à la rose et surtout le pétale de rose.

Boissons conseillées

Eau, cafés, thés

Émotion Exotic (Victoria)

Pour 24 verres de 6 cm de diamètre et 7,5 cm de hauteur

Composition

- crème brûlée à la pistache
- ananas assaisonné aux zestes de citron vert et à la coriandre fraîche
- jus à la noix de coco et perles du Japon
- biscuit Joconde
- disque de couverture ivoire imprimé

Les disques de couverture ivoire imprimés

- 140 g de couverture ivoire
- feuilles impression panachée vert (PCB, réf : FG2159)

Tempérez la couverture ivoire.
Sur une feuille d'impression de 40 x 25 cm, étalez la couverture tempérée. Détaillez à l'emporte-pièce 24 disques de 55 mm de diamètre. Posez une seconde feuille de plastique et un poids pour éviter que le chocolat ne se déforme en cristallisant. Glissez au réfrigérateur pour quelques heures. Réservez ensuite à température ambiante.

Les disques de biscuit Joconde

- 120 g de poudre d'amandes
- 10 g de sucre inverti
- 3,5 g d'émulsifiant Péco 50 ou HF
- 2,5 g de sorbitol liquide
- 100 g de sucre glace
- 170 g d'œufs
- 25 g de beurre de La Viette fondu à 45°C
- 110 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 17 g de sucre semoule
- 35 g de farine type 45

Dans la cuve d'un batteur, réunissez la poudre d'amandes, le sucre inverti, l'émulsifiant, le sorbitol et le sucre glace. Versez la moitié des œufs et faites monter au fouet 8 minutes ; ajoutez ensuite le restant des œufs en deux fois et faites monter de 10 à 12 minutes. Versez un peu de ce mélange dans le beurre. Fouettez.
Montez les blancs d'œufs vieillis en ajoutant progressivement le sucre semoule et versez-les sur la première préparation. Ajoutez la farine en pluie et mélangez délicatement avant d'incorporer le beurre. Posez sur un tapis siliconé un cadre 2 mm d'épaisseur pour biscuit Joconde. À l'aide d'une palette coudée, étalez-y 540 g de pâte à biscuit. Faites cuire de 7 à 8 minutes au four préchauffé à 230°C. Retournez le cadre sur une feuille de papier sulfurisé, et décollez le tapis siliconé. À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez 24 disques de 45 mm de diamètre et 24 disques de 55 mm de diamètre.

La crème brûlée à la pistache

- 240 g de jaunes d'œufs
- 170 g de sucre semoule
- 500 g de lait frais entier
- 500 g de crème liquide
- 40 g de pâte de pistache (Mane)
- 25 g de pâte de pistache (Fugar)

Fouettez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre.
Faites bouillir le lait et la crème avec le reste du sucre et les pâtes de pistache afin de dissoudre celles-ci. Ajoutez en fouettant le mélange jaunes d'œufs-sucre. Laissez refroidir et réservez.
À l'aide d'un chinois à piston, garnissez chaque verre à Émotion de 60 g d'appareil à crème brûlée à la pistache. Faites cuire 45 minutes au four ventilé préchauffé à 90°C. La texture de la crème brûlée, à la sortie du four, doit être « tremblotante ». Réservez au réfrigérateur.



Le jus de noix de coco aux perles du Japon

- 8 g de gélatine en feuilles
- 600 g de lait frais entier
- 30 g de sucre semoule
- 4 g de zeste d'orange râpé
- 65 g de perles du Japon
- 500 g de purée de noix de coco (Boiron)
- 150 g de crème liquide

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide.
Faites chauffer le lait, le sucre et les zestes d'orange. À ébullition, ajoutez les perles du Japon et faites cuire 35 minutes sur feu doux.
Faites bouillir la crème liquide.
Incorporez au lait sucré et aromatisé la gélatine ramollie et égouttée, puis la purée de noix de coco et la crème bouillie. Réservez au réfrigérateur.

L'ananas assaisonné aux zestes de citron vert et à la coriandre

- 1 citron vert
- 1 ananas de 1,5 kg (I kg épluché et taillé)
- 20 feuilles de coriandre fraîche ciselées
- 10 tours de moulin de poivre noir de Sarawak
- 100 g de nappage exotique chaud mais non bouillant (voir recette page 565)

Prélevez le zeste du citron vert à l'aide d'une râpe, en prenant soin de ne pas retirer de blanc.
Épluchez l'ananas : à l'aide d'un couteau-scie, retirez les deux extrémités ; coupez la peau tout autour ; détaillez le fruit en tranches de 6 mm d'épaisseur, puis coupez ces tranches en cubes à l'aide d'un couteau.
Égouttez dans un chinois pour éliminer l'excédent de jus.
Versez les cubes d'ananas dans un cul-de-poule en inox, ajoutez le zeste de citron, la coriandre hachée finement et le poivre noir de Sarawak ; mélangez-les délicatement. Je préconise de faire le mélange au dernier moment de façon à ce que les fruits ne soient pas macérés, mais juste assaisonnés.

Montage et finition

- crème brûlée à la pistache cuite dans le verre
- disques de biscuit Joconde de 2 diamètres différents
- ananas assaisonné aux zestes de citron vert et coriandre
- jus de noix de coco aux perles du Japon
- disques de chocolat ivoire imprimés
- QS de glucose pour coller
- QS de fleurs de violette fraîches

Dans les verres à Émotion garnis de crème brûlée à la pistache cuite, déposez le premier disque de biscuit Joconde (45 mm de diamètre) ; garnissez d'ananas assaisonné aux zestes de citron vert et à la coriandre ; déposez le second disque de biscuit Joconde (55 mm de diamètre). Garnissez de jus de noix de coco aux perles du Japon. Gardez le tout 30 minutes au réfrigérateur.
Procédez à la finition des Émotion Exotic avec un disque de chocolat ivoire imprimé de 55 mm de diamètre, légèrement collé aux extrémités avec deux points de glucose, puis décorez d'une fleur de violette (comestible) collée avec une pointe de glucose.

Conservation

1 journée au réfrigérateur.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Boisson conseillée

Muscat du Cap corse de Dominique Gentile, servi frais

Émotion Mahogany

Pour 15 émotions

Composition

- gelée de letchi
- morceaux de letchis
- gelée de mangue
- crème de mascarpone au caramel
- guimauve à la noix de coco

La gelée de letchi

- 9 g de gélatine
- 75 g de sucre semoule
- 550 g de purée de letchis
- 60 g de jus de citron

Trempez la gélatine dans de l'eau froide. Mélangez le sucre, la purée et le jus de citron. Faites chauffer un quart de la purée de letchi puis ajoutez la gélatine lavée et égouttée, incorporez le restant de la purée de letchi en fouettant énergiquement. Laissez refroidir à température ambiante. Une fois figée, stockez-la au réfrigérateur.

La gelée de mangue

- 8 g de gélatine en feuilles qualité or
- 50 g de sucre semoule
- 500 g de purée de mangue
- 5 g de jus de citron

Trempez la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes. Mélangez le sucre, la purée et le jus de citron. Faites chauffer un quart de la purée de mangue puis ajoutez la gélatine lavée et égouttée, incorporez le restant de la pulpe de mangue en fouettant énergiquement. Laissez refroidir à température ambiante. Une fois figée, stockez-la au réfrigérateur.

Le biscuit dacquoise à la noix de coco

- 110 g de poudre d'amandes
- 160 g de sucre glace
- 80 g de noix de coco râpée
- 185 g de blancs d'œufs
- 60 g de sucre semoule

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amandes et mélangez à la poudre de coco. Montez les blancs d'œufs ; ajoutez-y le sucre semoule en trois fois ; fouettez jusqu'à obtenir une meringue souple.

À la main, ajoutez-y le mélange sucre glace, poudre d'amandes et coco, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule, et non en la fouettant.

Étalez 700 g de dacquoise dans un cadre 36 cm sur 54 et faites cuire 20 minutes à 165°C, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt à cause de la buée concentrée dans le four. Laissez refroidir et détaillez des disques de 5,5 cm et de 4,5 cm de diamètre. Réservez au congélateur.

Le caramel pour mousse

- 60 g de glucose
- 100 g de sucre semoule
- 15 g de beurre de La Viette demi-sel
- 150 g de crème liquide

Montez la crème. Faites fondre le glucose sans le faire bouillir, ajoutez le sucre semoule et cuisez un caramel bien foncé. Décuisez avec le beurre puis la crème montée, recuisez à 103°C puis laissez refroidir complètement.

La crème anglaise au caramel

- 3 g de gélatine en feuilles qualité or
- 175 g de crème liquide
- 225 g de caramel pour mousse
- 25 g de caramel toffee aromatique
- 50 g de jaunes d'œufs

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide au moins 20 minutes. Mélangez à température ambiante les jaunes d'œufs avec le caramel aromatique et le caramel pour mousse, faites bouillir la crème et ajoutez le mélange jaunes-caramel, puis pochez comme une anglaise. Additionnez la gélatine lavée et égouttée. Réservez au réfrigérateur.

La crème de mascarpone au caramel

- 220 g de crème anglaise au caramel
- 280 g de mascarpone

Chauffez légèrement la crème anglaise au caramel afin de la rendre homogène. Faites foisonner légèrement le mascarpone, détendez progressivement avec une partie de la crème anglaise et incorporez le res de crème en mélangeant au fouet. Utilisez aussitôt.

La guimauve à la noix de coco

- 20 g de gélatine en feuilles qualité or
- 500 g de sucre
- 20 g de glucose
- 240 g d'eau
- 80 g de blancs d'œufs
- 150 g de purée de noix de coco
- 30 g de jus de citron
- 90 g de noix de coco râpée

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pour au moins 20 minutes. Faites cuire le sucre, le glucose et l'eau à 117°C, puis laissez refroidir à 108°C avant de le verser sur les blancs d'œufs légèrement montés. Égouttez la gélatine, puis faites-la fondre avec un peu de purée de noix d coco. Ajoutez le reste de la purée et le jus de citron ; versez le mélange gélatine-purée en filet dans la meringue italienne presque froide et mélangez. Terminez par la noix de coco râpée. Abaissez aussitôt au carré 1 cm d'épaisseur.

Les cubes de guimauve à la noix de coco

- guimauve à la noix de coco
- 125 g d'amidon de maïs
- 125 g de sucre glace

Tamisez ensemble le sucre glace et l'amidon de maïs. Abaissez la guimauve dans un cadre de 1 cm d'épaisseur posé sur un tapis siliconé. Saupoudrez toute la surface du mélange amidon-sucre glace et faites séchez une nuit à 25°C dans une pièce présentant une hygrométrie peu élevée. Le lendemain, retournez l'abaisse et renouvelez l'opération. Détaillez les abaisses de guimauve à la noix de coco en cubes de 1 cm de côté. Saupoudrez les cubes ainsi obtenus du mélange amidon-sucre glace avant de les déposer dans un tamis pour en retirer l'excédent. Stockez à l'abri de l'humidité en boîte hermétique.

Montage et finition

- verres
- gelée de letchi
- letchis
- disque de dacquoise à la noix de coco
- gelée de mangue
- crème de mascarpone au caramel
- cubes de guimauve à la noix de coco

Coulez 45 g de gelée de letchi et 10 g de letchis hachés, égouttés dans le fond du verre. Déposez successivement un disque de dacquoise 4,5 cm, 35 g de gelée de mangue, le second disque de dacquoise de 4,5 cm, puis recouvrez avec 30 g de crème de mascarpone au caramel.
Déposez sept cubes de guimauve sur la crème de mascarpone au caramel.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

Un jour.

Boissons conseillées

Eaux, cafés, thé au caramel ou thé parfumé aux fruits exotiques

Émotion Exalté (Intuition)

Pour 40 verres de 6 cm de diamètre et 7,5 cm de hauteur

Composition

- gelée de tomate
- biscuit Joconde
- fraises assaisonnées au citron confit, au sel et au sucre
- crème onctueuse au chocolat blanc et à l'huile d'olive

Les disques de biscuit Joconde

■ - Voir recette biscuit Joconde page 554

Le citron confit au sel (pour 1 bocal en verre de 3 litres)

- 20 citrons à peau lisse de 100 g pièce
- le jus de 1 citron
- 1 kg de sel fin
- 1 cuillerée à soupe de gros sel de mer
- 2 cuillerées à café de graines de coriandre
- 1 cuillerée à café de grains de poivre noir

Lavez les citrons et frottez-les avec une petite brosse. Rangez-les dans le bocal et couvrez-les d'eau froide, sans fermer le couvercle. Laissez reposer 5 jours en changeant l'eau quotidiennement.

Au bout de 5 jours, essuyez les citrons. À l'aide d'un couteau pointu, incisez chaque fruit en croix, au trois quarts, en veillant à ce que les quartiers restent attachés à leur extrémité. Salez chaque quartier à l'intérieur du fruit à l'aide d'une petite cuillère. Comptez 1 cuillerée à café rase de sel fin par citron.

Déposez les fruits dans le bocal, ajoutez le gros sel et répartissez les épices. N'oubliez pas d'ajouter le jus du citron. Recouvrez à hauteur d'eau bouillante et fermez le bocal avec la rondelle en caoutchouc, pour avoir une parfaite étanchéité. Laissez confire au moins 4 semaines avant de déguster. On peut oublier ces citrons plusieurs mois : il se formera un jus épais, ambré, miellé et parfumé.

Pour vous servir de ces citrons, égouttez, rincez-les à l'eau courante et coupez-les en cubes de 2-3 mm, surtout pas davantage.

La gelée de tomate

- 1 kg de tomates entières
- 70 g de sucre semoule
- 180 g d'eau minérale
- 15 g de gélatine

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide.

Retirez le pédoncule des tomates, et coupez-les en quatre. Faites cuire le tout 15 minutes sur une plaque au four à 210°C. Réduisez en purée au mixeur, filtrez et ajoutez la gélatine ramollie et égouttée.

Faites refroidir au surgélateur. Cette gelée se conserve 48 heures.

La ganache au chocolat blanc et à l'huile d'olive

- 225 g de couverture ivoire
- 100 g de crème fleurette
- 1/4 de gousse de vanille
- 150 g d'huile d'olive Di Sisa (O&Co)

Faites fondre la couverture ivoire au four à micro-ondes.

Dans une casserole, faites bouillir la crème avec la vanille fendue et grattée. Retirez la gousse de vanille. Versez la crème bouillie sur la couverture et mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air).

Lorsque la température du mélange se situe entre 35 et 40°C, ajoutez l'huile d'olive. Laissez figer à température ambiante.

La crème onctueuse au chocolat blanc et à l'huile d'olive

- 100 g de ganache à l'huile d'olive (voir ci-dessus)
- 150 g de crème fouettée

Faites fondre la ganache sans la chauffer. Mesurez la température : elle ne doit pas excéder 28°C.

Incorporez un quart de la crème, mélangez au fouet et incorporez le reste en mélangeant délicatement.

Les fraises au citron, au sel et au sucre

- 1,6 kg de fraises équeutées, coupées en cubes
- 30 g de citron confit au sel, coupé en cubes (voir plus haut)
- 80 g de citron confit au sucre, coupé en cubes
- 25 g de jus de citron
- 15 feuilles de menthe fraîche

Équeutez les fraises et coupez-les en deux. Ciselez les feuilles de menthe. Réunissez les fraises et le reste des ingrédients dans un bol et mélangez délicatement. Réservez au frais.



Montage et finition

- gelée de tomate
- disques de biscuit Joconde de deux diamètres différents
- fraises au citron confit, au sel et au sucre
- crème onctueuse au chocolat blanc et à l'huile d'olive
- QS de peaux de tomates séchées (voir page 566)
- QS de belles fraises nettoyées, coupées en deux
- QS de nappage exotique (voir page 565)

Dans le fond, disposez la gelée de tomate sur 1 cm de hauteur, puis couvrez d'un disque de biscuit Joconde de 45 mm de diamètre. Disposez des fraises assaisonnées au citron confit sur 2 cm d'épaisseur, et posez un disque de biscuit Joconde de 55 mm de diamètre en appuyant légèrement pour niveler les préparations. Garnissez de crème onctueuse au chocolat blanc et à l'huile d'olive jusqu'à 1,5 cm du haut du verre.

Réservez une demi-heure au réfrigérateur.

Pour la finition, posez une belle peau de tomate séchée au centre de chaque Émotion et terminez en décorant d'une demi-fraise nappée au nappage exotique. Réservez au frais.

Conseil de consommation

À garder au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

1 journée au réfrigérateur.

Notes, conseils et astuces

La qualité de l'huile d'olive est déterminante dans le goût de la ganache à l'huile d'olive ; l'huile Di Sisa d'Oliviers & Co convient très bien.

Boisson conseillée

Champagne dry Duval-Leroy

Émotion Velouté

Pour 40 verres de 6 cm de diamètre et 7,5 cm de hauteur

Composition

- gelée de café à l'orange
- segments d'orange
- génoise aux amandes imbibée au café
- crème de mascarpone à la cardamome
- tranches d'orange séchées

Les disques de génoise aux amandes

- 350 g de pâte d'amande
- 21 g de sucre semoule
- 200 g de jaunes d'œufs
- 360 g d'œufs entiers
- 35 g d'émulsifiant biscuit
- 600 g de farine
- 210 g de beurre de La Viette
- 50 g de sucre inverti
- 10 g de sorbitol
- 5 g de vinaigre blanc

Dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, faites sabler la pâte d'amande avec le sucre semoule. Petit à petit, incorporez les jaunes d'œufs, puis les œufs entiers et l'émulsifiant.

Arrêtez le batteur. Remplacez la feuille par le fouet et faites foisonner l'appareil pendant 20 minutes. Pendant ce temps, tamisez la farine et faites fondre le beurre ; celui-ci ne doit pas être trop chaud. Procédez au mélange classique de la génoise (voir page 556) ; pesez 1,5 kg de pâte à génoise et utilisez-la aussitôt.

Sur une plaque noire recouverte de papier sulfurisé, posez un cadre de 36 x 56 cm de 3 ou 4 cm de hauteur. Étalez-y 1,7 kg de génoise avec une palette coudée et faites cuire 15 minutes au four à 200°C. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau, qui doit ressortir propre. Laissez refroidir avant de détailler la génoise en 40 disques de 45 mm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Les segments d'orange

■ - 1 kg d'oranges

Coupez les deux extrémités de chaque orange. À l'aide d'un couteau tranchant, pelez les oranges à vif en détachant la peau de haut en bas en larges copeaux. Prélevez les segments d'oranges en les coupant, suivant la taille, en deux ou trois dans le sens de la longueur. Stockez au frais.

Le café « espresso »

- 1 l d'eau
- 170 g de café moulu (mélange PH)

Faites bouillir l'eau, ajoutez le café moulu, mélangez et laissez infuser 3 minutes. Filtrez, puis stockez au réfrigérateur.

La gelée de café à l'orange

- 20 g de gélatine en feuilles
- 1 l de café espresso (voir ci-dessus)
- le zeste de 1/2 orange râpé
- 400 g d'eau minérale
- 250 g de sucre semoule

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans beaucoup d'eau froide.

Dans le café espresso bien chaud, déposez le zeste râpé, mélangez et laissez infuser 10 minutes.

Incorporez la gélatine ramollie, mélangez pour la dissoudre, ajoutez le sucre et l'eau minérale.

Laissez prendre à température ambiante, la gélification n'en sera que meilleure.

La crème de mascarpone à la cardamome

- 200 g de jaunes d'œufs
- 10 g de gélatine en feuilles
- 1 kg de crème liquide
- 250 g de sucre semoule
- 5 g de cardamome en poudre
- 1 kg de mascarpone

Fouettez les jaunes d'œufs. Faites tremper la gélatine au moins 20 minutes dans de l'eau froide.

Portez à ébullition la crème avec le sucre et la cardamome. Ajoutez les jaunes d'œufs en fouettant, et faites cuire jusqu'à épaississement comme une crème anglaise.

Ajoutez la gélatine ramollie, faites refroidir à 25°C. Lissez le mascarpone avec un fouet rigide, puis incorporez le mascarpone ; utilisez aussitôt.

L'imbibage au café fort

- 500 g d'eau
- 160 g de café mélange PH moulu
- 600 g de sirop à 30° B
- 10 g de café soluble Nescafé Alta Rica

Faites bouillir l'eau ; incorporez le café puis passez l'infusion au chinois étamine. Ajoutez le sirop et le café soluble.

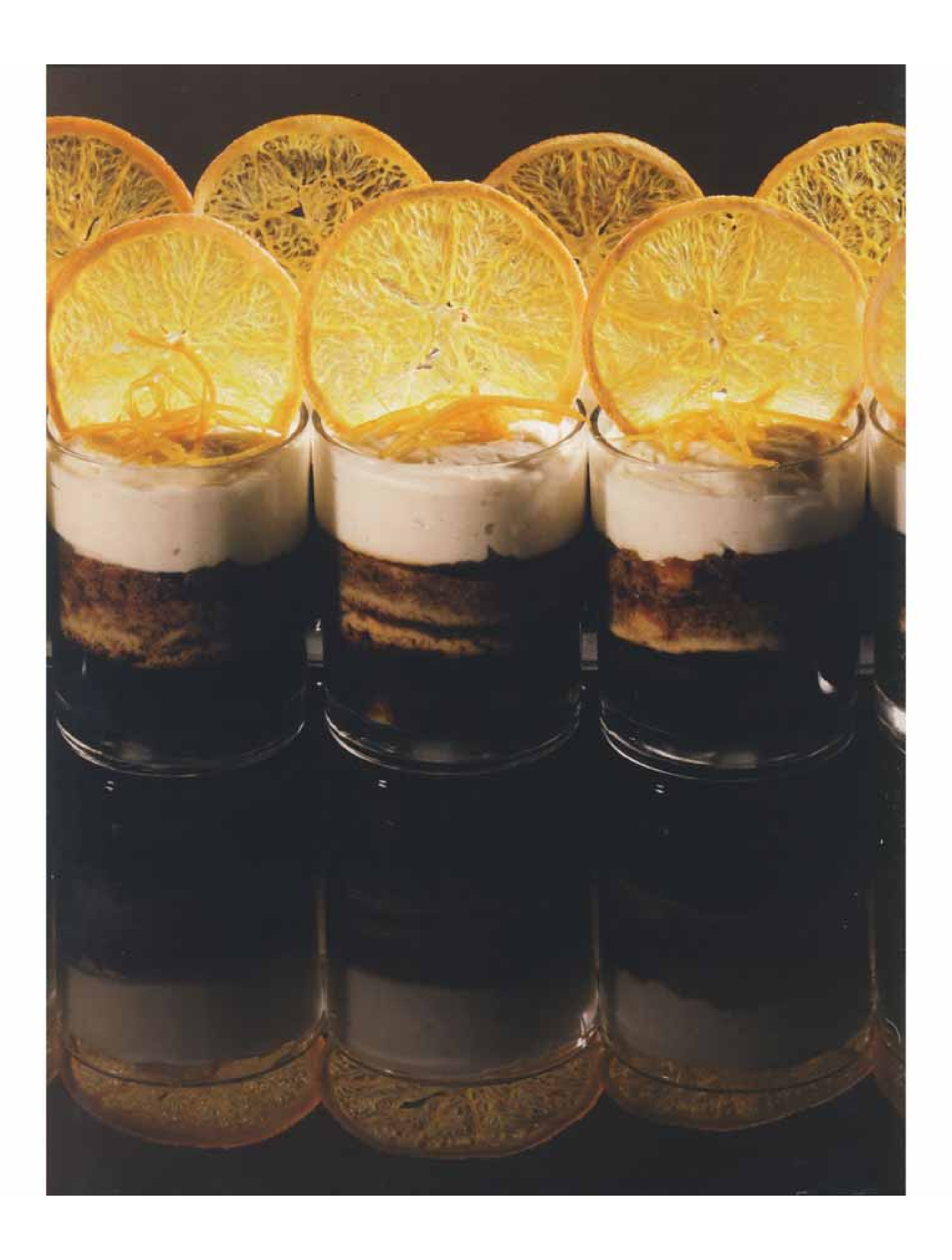
Les zestes d'orange confits

- 4 oranges
- 150 g de sucre semoule
- 300 g d'eau

Prélevez les zestes en fins filaments à l'aide d'un couteau zesteur.

Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau, ajoutez les filaments de zeste et faites cuire sur feu très doux pendant 10 minutes.

Débarrassez, laissez refroidir à température ambiante et stockez en petits bacs de plastique à fermeture hermétique.



Les tranches d'oranges séchées

- 6 oranges non traitées
- QS de sucre glace
- QS de beurre de cacao

Coupez les extrémités des fruits, puis détaillez les oranges en tranches de 2,5 mm à la machine à jambon ou avec une mandoline ; recouvrez une plaque d'un tapis siliconé, saupoudrez-la de sucre glace et rangez les tranches par-dessus. Saupoudrez à nouveau la surface des tranches et passez le tout au four réglé à 60°C pendant 8 heures au moins. Laissez refroidir. Faites fondre le beurre de cacao. Trempez-y la base des tranches, égouttez et posez-les à nouveau sur le tapis siliconé en attendant que le beurre cristallise. Stockez les tranches à l'abri de l'humidité.

Montage et finition

- gelée de café à l'orange
- segments d'orange
- disques de génoise aux amandes
- imbibage au café
- crème de mascarpone à la cardamome
- QS de zestes d'orange confits
- QS de tranches d'orange séchées

Dans le fond de chaque verre, déposez la gelée de café à l'orange sur 1,5 cm de hauteur, puis, par-dessus, les morceaux de segments d'orange. Par-dessus, posez un disque de génoise aux amandes imbibé au café. Garnissez de crème de mascarpone à la cardamome jusqu'à 1 cm du bord du verre.

Réservez 30 minutes au réfrigérateur.
Égouttez les zestes confits sur du papier absorbant. Posez-en quelques filaments sur la crème et plantez une tranche d'orange séchée sur le dessus. Réservez au frais.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

1 journée au réfrigérateur.

Boisson conseillée

Champagne dry Duval-Leroy Rosée de Saignée

Émotion Étonné

Pour 40 verres de 6 cm de diamètre et 7,5 cm de hauteur

Composition

- compote de fruits exotiques
- biscuit dacquoise à la noix de coco
- mélange de fruits exotiques assaisonnés
- crème onctueuse à la noix de coco
- tuile à la noix de coco

Les disques de biscuit dacquoise à la noix de coco

- 135 g de sucre glace
- 65 g de noix de coco râpée
- 85 g de poudre d'amandes
- 150 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 50 g de sucre semoule

Tamisez séparément le sucre glace, la noix de coco râpée et la poudre d'amandes, puis mélangez-les.

Montez les blancs en neige en ajoutant le sucre semoule en trois fois, jusqu'à l'obtention d'une meringue souple. À l'aide d'une spatule, incorporez le mélange d'ingrédients secs en soulevant délicatement la préparation.

Étalez 450 g de dacquoise coco dans un cadre de 30 x 40 cm. Faites cuire au four à 170°C pendant 35 à 45 minutes. Le biscuit doit rester moelleux sans être mou.

À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez la dacquoise en 40 disques de 45 mm de diamètre.

Les tuiles à la noix de coco

- 25 g de beurre de La Viette
- 250 g de noix de coco râpée
- 250 g de sucre semoule
- 200 g d'œufs

Faites fondre le beurre sans trop le chauffer. Mélangez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-dessus et réservez 24 heures au frais.

Avant utilisation, mélangez la préparation. Introduisez-la dans une poche sans douille, et déposez-en de petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Réservez au frais, en échelles.

Tapez les tuiles à l'aide d'un objet à surface plate ou d'un récipient à fond plat de manière à les rendre bien plates et uniformes. Faites-les cuire jusqu'à coloration dans un four à 150°C, surtout pas davantage. Réservez au sec.

N. B. : la qualité gustative de la noix de coco râpée doit être vérifiée à chaque utilisation ; elle rancit très vite. Il est recommandé de la stocker au frais.

La compote de fruits exotiques

- 30 g de gélatine en feuilles
- 300 g de purée d'ananas
- 300 g de purée de banane
- 300 g de purée de mangue
- 300 g de pulpe de fruit de la passion
- 600 g de purée d'abricot
- 400 g de pulpe de citron vert
- 1 g de poudre de cannelle de Ceylan
- 1/2 g de poudre de clou de girofle
- 1 g de poivre blanc moulu
- 60 g de sucre semoule
- 200 g d'eau de source

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes.

Mélangez les ingrédients.

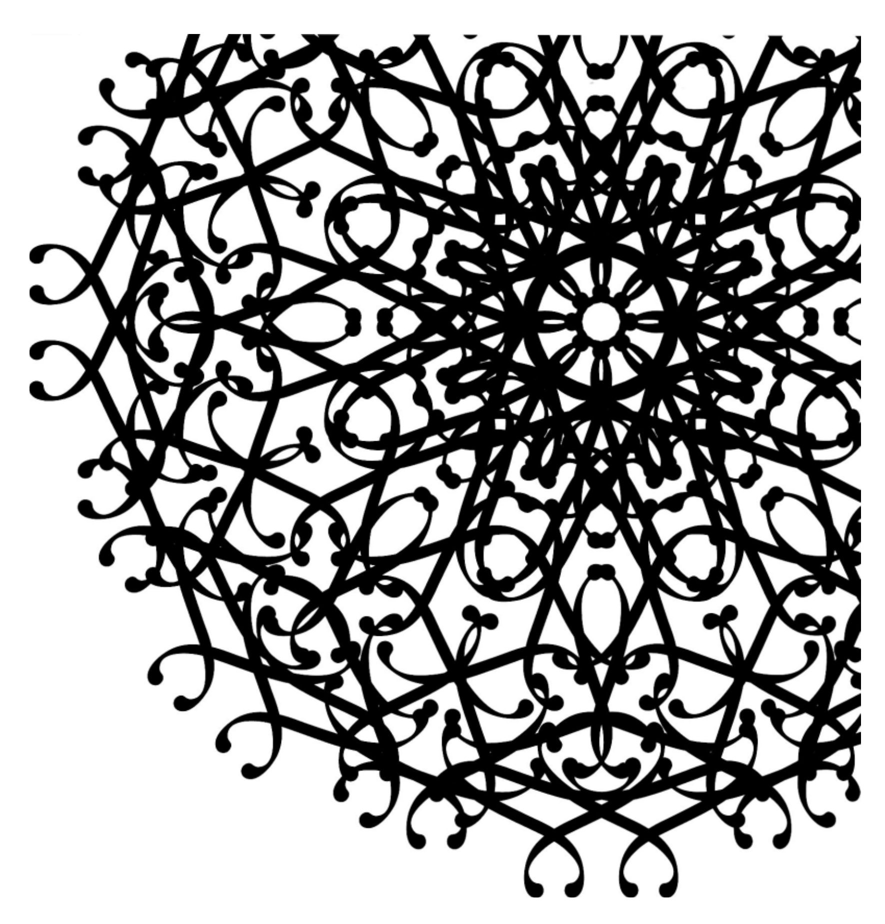
Faites bouillir la purée d'ananas pendant 5 minutes, incorporez la gélatine égouttée. Mélangez les purées de fruits, l'eau, le sucre et les épices. Faites fondre la gélatine égouttée au four à micro-ondes, versez-y un peu de mélange tout en fouettant, ajoutez un peu plus de mélange, faites réchauffer au besoin, incorporez le reste du mélange de pulpes et d'épices. Laissez figer à température ambiante, puis stockez au froid.

La ganache au chocolat blanc et à la noix de coco

- 190 g de crème liquide
- 50 g de purée de noix de coco
- 225 g de couverture ivoire

Concassez la couverture ivoire et faites-la fondre partiellement.

Faites bouillir la crème avec la purée de noix de coco ; versez le tout sur la couverture en trois fois, et mélangez comme une ganache (voir les instructions pour la ganache, page 563).



La mousse au chocolat blanc et à la noix de coco

- 400 g de ganache au chocolat blanc et à la noix de coco
- 800 g de crème liquide

Dans la cuve du robot munie d'un fouet, faites monter la crème bien froide. Faites fondre la ganache sans la chauffer. Mesurez la température : elle ne doit pas excéder 28°C. Incorporez un quart de la crème, mélangez au fouet et incorporez le reste en mélangeant délicatement.

Le nappage exotique

■ - (voir recette page 565)

Les fruits exotiques assaisonnés

- 300 g de mangue fraiche
- 240 g de papaye fraîche
- 180 g d'ananas frais
- 120 g de kiwi frais
- 25 g de jus de citron
- QS de poivre noir de Sarawak
- 8 feuilles de basilic ciselées
- 90 g de nappage exotique

Épluchez les fruits et coupez-les en cubes de 5 mm ; assaisonnez-les avec le jus de citron, le poivre et les feuilles de basilic ciselées.

Faites fondre le nappage exotique et versez-le sur les fruits. Réservez au frais.

Montage et finition

- compote de fruits exotiques
- disques de biscuit dacquoise à la noix de coco
- mélange de fruits exotiques assaisonnés
- crème onctueuse à la noix de coco
- disques de tuile à la noix de coco
- QS de glucose pour coller

Dans le fond de chaque verre, déposez la compote de fruits exotiques sur 1 cm de hauteur. Par-dessus, posez un disque de biscuit dacquoise à la noix de coco, puis 2 cm de compote de fruits exotiques. Posez un second disque de biscuit dacquoise à la noix de coco en appuyant légèrement pour niveler les préparations.

Garnissez de crème onctueuse à la noix de coco à 1 cm du bord du verre.

Réservez une demi-heure au réfrigérateur.

Pour finir, collez un disque de tuile à la noix de coco au bord du verre avec deux points de glucose.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

2 jours au réfrigérateur.

Boissons conseillées

Rhum blanc, vieux rhum brun agricole, tokay-pinot gris d'Alsace vendanges tardives, thé à la vanille, thé jardin de pierre, eau.

Émotion Éden

Pour 13 verres de 6 cm de diamètre et 7,5 cm de hauteur

Composition

- crème brûlée au safran
- biscuit Joconde
- pêches et abricots moelleux assaisonnés
- gelée de safran

Les disques de biscuit Joconde

■ - Voir recette biscuit Joconde page 554

La gelée au safran

- 25 g de gélatine
- 250 g de sucre semoule
- 1 kg d'eau minérale
- 2 g de pistils de safran
- 40 g de vinaigre blanc

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide.

Faites bouillir le sucre et la moitié de l'eau minérale, ajoutez les pistils de safran et laissez infuser pendant 4 à 5 minutes. Incorporez la gélatine égouttée, puis le vinaigre blanc, et enfin le reste de l'eau minérale. Versez dans un récipient à fond spacieux, sur une faible épaisseur, afin d'obtenir une bonne répartition des pistils de safran, et laissez figer à température ambiante. Stockez au réfrigérateur.

La crème brûlée au safran

- 275 g de lait
- 35 g de sucre semoule
- 55 g de miel d'acacia
- 6 à 8 filaments de safran
- 275 g de crème liquide
- 150 g de jaunes d'œufs

Faites bouillir le lait avec le sucre, le miel et le safran, laissez infuser 5 minute Mélangez la crème et les jaunes d'œufs, puis ajoutez le lait aromatisé tiéd Préchauffez le four à 90°C (chaleur tournante). Disposez les verres sur un(grille. Garnissez chacun d'eux de 60 g d'appareil à crème brûlée au safran Faites cuire environ 40 minutes au four.

Retirez les verres du four et laissez-les refroidir à température ambiante avant de les stocker au frais.

Les pêches et les abricots moelleux assaisonnés

50 g de nappage exotique (voir page 565)
- 500 g de pêches fraîches
- 100 g d'abricots moelleux
- 15 g de jus de citron

Faites chauffer le nappage exotique.

Taillez les pêches et les abricots moelleux en cubes de 1 cm de côté.

Mélangez tous les ingrédients et utilisez aussitôt.

Montage et finition

crème brûlée au safran
- disques de biscuit Joconde de 45 et 55 mm de diamètre
- pêches et abricots moelleux assaisonnés
- gelée au safran

Dans chaque verre garni de crème brûlée au safran, déposez successivement 1 disque de biscuit Joconde de 45 mm de diamètre, couvrez de 40 g de pêches et d'abricots moelleux assaisonnés, posez sur le tout le second disque de biscuit Joconde (55 mm de diamètre), puis recouvrez de 25 g de gelée au safran figée.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

2 jours au réfrigérateur.

Boissons conseillées

Eau, cafés, thés





Émotion acidulé (Rose de Sable)

Pour 40 verres de 6 cm de diamètre et 7,5 cm de hauteur

Composition

- riz au lait au mascarpone
- biscuit Joconde
- pommes poêlées au pain d'épices
- gelée de citron vert à la menthe
- cubes de pain d'épices
- fines tranches de pommes séchées

Le pain d'épices maison

- 45 g de lait
- 3 g d'étoile de badiane
- 15 g de farine panifiable
- 70 g de farine de seigle
- 6 g de poudre à lever
- 15 g de fécule de pomme de terre
- 2 g de sel fin
- 3 g de cannelle en poudre
- 2 g de quatre-épices en poudre
- 110 g de marmelade d'orange mi-amère
- 40 g de glucose
- 110 g de miel toutes-fleurs
- 50 g d'œuf
- 45 g de beurre de La Viette en pommade

Faites bouillir le lait avec la badiane. Laissez infuser celle-ci, puis filtrez. Mélangez les farines, la poudre à lever, la fécule, le sel et les épices ; ajoutez la marmelade d'orange.

Faites chauffer le glucose avec le miel, puis incorporez le mélange précédent. Ajoutez progressivement l'œuf, le lait aromatisé à la badiane et le beurre en pommade.

Beurrez et farinez un moule à génoise. Versez-y la préparation et faites cuire au four à 180°C pendant 50 à 55 minutes. Laissez refroidir complètement le pain d'épices avant de le détailler en cubes de 4 mm de côté.

Les disques de biscuit Joconde

- 125 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre glace
- 170 g d'œufs
- 25 g de beurre de La Viette fondu à 45°C
- 110 g de blancs d'œufs
- 15 g de sucre semoule
- 35 g de farine type 45

Dans la cuve d'un batteur, réunissez la poudre d'amandes et le sucre glace, ajoutez la moitié des œufs et faites monter le tout au fouet pendant 8 minutes. Ajoutez le reste des œufs en deux fois et faites monter pendant 10 à 12 minutes.

Versez un peu de ce mélange dans le beurre et fouettez pour mélanger. Montez les blancs d'œufs en ajoutant progressivement le sucre semoule. Quand ils sont fermes, versez-les sur la première préparation. Ajoutez la farine en pluie et mélangez délicatement, puis incorporez le beurre. Sur un tapis siliconé, posez un cadre pour biscuit Joconde de 2 mm d'épaisseur. Étalez-y 540 g de pâte à l'aide d'une palette coudée. Faites cuire de 7 à 8 minutes au four préchauffé à 230°C. Retournez le cadre sur une feuille de papier sulfurisé, et décollez le tapis siliconé. À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez 40 disques de 45 mm de diamètre. Stockez les disques au congélateur.

Les tranches de pomme séchées

- 3 pommes Granny Smith
- QS de sucre glace
- QS de beurre de cacao

Coupez les extrémités des pommes sans les peler, coupez-les en tranches de 2 mm à la machine à jambon ou à l'aide d'une mandoline. Posez un tapis siliconé sur une plaque en métal noir, saupoudrez d'une couche régulière de sucre glace et déposez-y les tranches de pomme. Saupoudrez à nouveau de sucre glace toute la surface des tranches. Glisse les pommes dans un four réglé à 60°C et laissez-les-y au moins 8 heures, jusqu'à leur dessiccation complète. Laissez refroidir.

Faites fondre le beurre de cacao. Trempez-y les tranches de pomme, égouttez-les et reposez-les sur le tapis siliconé pour laisser cristalliser le beurre de cacao. Cela fait, stockez les tranches à l'abri de l'humidité, dans une boîte à fermeture hermétique.

Les pommes poêlées au pain d'épices

- 1 kg de pommes
- 60 g de sucre semoule
- 15 g de jus de citron
- 60 g de beurre de La Viette
- 1 g d'épices à pain d'épices
- 200 g de pomme crue coupée en cubes de 5 mm

Épluchez les pommes, retirez leur trognon et coupez-les en cubes de 1 cm de côté.

Dans un cul-de-poule, mélangez les cubes de pomme, le sucre et le jus de citron.

Dans une poêle, faites fondre le beurre ; ajoutez le mélange pommes-sucre-jus de citron et faites dorer quelques minutes, puis assaisonnez avec les épices à pain d'épices.

Incorporez les pommes poêlées aux dés de pomme crue. Laissez refroidir.

La crème de mascarpone

- 1 kg de crème liquide
- 250 g de sucre
- 200 g de jaunes d'œufs
- 10 g de gélatine en feuilles
- 1 kg de mascarpone

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide.

Portez à ébullition la crème et le sucre. Fouettez les jaunes, incorporez-y un peu de crème chaude en fouettant, puis ajoutez-les à la crème. Faites cuire sur feu doux, à 85°C, comme une crème anglaise, jusqu'à épaississement. Incorporez la gélatine ramollie et égouttée.

Travaillez le mascarpone au batteur muni de la feuille ou au fouet à main, puis incorporez la crème anglaise froide et faites foisonner quelques instants.

Le riz au lait au mascarpone

- 250 g de riz rond arborio
- 1,2 kg de lait (la quantité peut varier en fonction de la qualité du riz)
- le zeste de 1/4 de citron
- 1 g de fleur de sel
- 60 g de sucre cristal
- 750 g de crème de mascarpone (voir ci-dessus)

Portez le lait à ébullition, ajoutez le riz et faites cuire jusqu'à absorption du liquide. Selon la qualité du riz, vous aurez peut-être à ajouter du lait. Laissez refroidir à température ambiante, puis ajoutez la crème de mascarpone. Réservez au frais.

Le jus de menthe

- 50 g de feuilles de menthe fraîche
- 250 g d'eau minérale
- 40 g de sucre semoule

Plongez la menthe dans de l'eau frémissante et retirez-la immédiatement pour la plonger dans de l'eau glacée. Égouttez-la.

Faites chauffer l'eau minérale et le sucre à 60°C, incorporez la menthe et mixez finement. Refroidissez immédiatement. Vous pouvez conserver cette préparation au congélateur.

La gelée de citron vert à la menthe

- 20 g de gélatine en feuilles
- 1 kg de purée de citron vert
- le zeste râpé de 2 citrons verts
- 400 g de sucre semoule
- 200 g d'eau minérale
- 200 g de jus de menthe (voir ci-dessus)

Faites tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide.

Portez à ébullition la purée de citron vert avec le zeste râpé, le sucre et l'eau. Incorporez la gélatine ramollie et égouttée, mélangez pour la dissoudre et ajoutez le jus de menthe. Laissez prendre à température ambiante, la gélification n'en sera que meilleure.

Montage et finition

- riz au lait à la crème de mascarpone
- disques de biscuit Joconde
- pommes poêlées au pain d'épices
- gelée de citron vert à la menthe
- petits cubes de pain d'épices
- tranches de pomme séchées

Garnissez le fond de chaque verre de crème de mascarpone sur 1,5 cm d'épaisseur. Par-dessus, posez un disque de biscuit, puis la même épaisseur de pommes poêlées au pain d'épices. Garnissez de gelée de citron vert à la menthe à 1 cm du bord du verre. Passez les verres une demi-heure au réfrigérateur.

Parsemez la surface de chaque verre de quelques cubes de pain d'épices, plantez sur le dessus une tranche de pomme séchée. Réservez au frais.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

1 journée au réfrigérateur.

Boisson conseillée

Vin cuit de Provence

Émotion Oasis

Pour 15 émotions

Composition

- croûtes de sucre meringuées
- loukoums à la rose
- gelée de citron vert et basilic
- fraises assaisonnées au citron vert
- crème de mascarpone à la fraise

La glace royale pour croûtes de sucre meringuées

65 g de blancs d'œufs
- 300 g de sucre glace
- 5 g de jus de citron
- QS de colorant rouge fraise

Faites légèrement monter la glace royale. Étalez à l'aide d'une palette et d'un chablon de 5,5 cm. Faites cuire à 90°C pendant 15 minutes. Stockez au sec.

Les loukoums à la rose

- 9 g d'acide tartrique
- 5 g d'eau
- 90 g de sucre cristal
- 18 g de pectine ruban jaune
- 820 g de pulpe de letchi
- 45 g de jus de citron
- 750 g de sucre cristal
- 210 g de glucose
- QS de colorant Ispahan
- 8 g d'essence de rose
- QS de Neige Décor

Dissolvez l'acide dans l'eau. Mélangez la première pesée de sucre cristal et la pectine. Faites bouillir la pulpe, ajoutez le mélange sucre et pectine, faites bouillir à nouveau avant d'ajouter la deuxième pesée de sucre, le glucose et le colorant. Faites cuire à 108°C. Incorporez la solution acide puis l'alcool de rose. Coulez directement dans un cadre de 30 cm sur 40 et laissez refroidir à température ambiante.

Découpez à la guitare des cubes de loukoum de 1 cm de côté.

Roulez ces cubes dans le Neige Décor de façon qu'ils en soient parfaitement recouverts. Déposez sur un tamis pour retirer l'excédent, réservez en boîte hermétique ou sur une plaque de manière à laisser sécher un peu.

Le biscuit Joconde

- 110 g d'amandes en poudre
- 10 g de sucre inverti
- 90 g de sucre glace
- 150 g d'œufs
- 20 g de beurre
- 95 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 15 g de sucre semoule
- 30 g de farine type 55

Dans la cuve du batteur, mettez la poudre d'amande, le sucre inverti et le sucre glace, versez la moitié des œufs et faites monter au fouet 8 minutes.

Ajoutez le restant des œufs en 2 fois et faites monter 10 à 12 minutes.

Versez un peu de ce mélange dans le beurre et fouettez.

Montez les blancs avec le sucre semoule et versez-les sur la première préparation. Versez la farine en pluie et mélangez délicatement avant d'incorporer le beurre.

Posez un cadre de 2 mm d'épaisseur pour Joconde sur un tapis siliconé. À l'aide d'une palette coudée, étalez 540 g de pâte. Faites cuire à 230°C, pendant 7 à 8 minutes. Retournez sur une feuille de papier sulfurisé et décollez le tapis ; laissez refroidir.

À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez des disques 4,5 et 5,5 cm de diamètre.

Le Jus de basilic

70 g d'eau minérale
- 14 g de feuilles de basilic
- 15 g de sucre semoule

Plongez le basilic dans l'eau frémissante et retirez-le pour le plonger dans l'eau glacée.

Faites chauffer l'eau et le sucre à 60°C, incorporez le basilic et mixez finement. Filtrez et réservez.



La gelée de citron vert au basilic

- 7 g de gélatine en feuilles
- 330 g de purée de citron vert
- 2 g de zestes de citron vert
- 2 g de feuilles de basilic finement ciselées
- 65 g d'eau minérale
- 135 g de sucre semoule
- 65 g de jus de basilic

Faites tremper et ramollir la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Faites bouillir la purée, le zeste, les feuilles de basilic ciselées, le sucre et l'eau. Incorporez la gélatine ramollie, mélangez pour la faire dissoudre et ajoutez le jus de basilic.
Laissez prendre à température ambiante, la gélification n'en sera que meilleure.

La crème anglaise à la fraise

- 350 g de crème liquide
- 150 g de purée de fraise
- 75 g de sucre semoule
- 100 g de jaunes d'œufs
- 6 g de gélatine en feuilles qualité or

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide au moins 20 minutes. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, faites bouillir le crème et ajoutez les jaunes avec le sucre puis pochez comme une anglaise. Additionnez la gélatine égouttée puis la purée de fraise et réservez au réfrigérateur.

La crème de mascarpone à la fraise

- 215 g de crème anglaise à la fraise
- 285 g de mascarpone

Chauffez légèrement la crème anglaise à la fraise afin de la rendre homogène. Détendez le mascarpone puis incorporez la crème anglaise en mélangeant délicatement à l'aide d'une Maryse. Utilisez aussitôt.

Les fraises assaisonnées au zeste de citron vert

600 g de fraises fraîches
- 30 g de nappage exotique (voir recette de base page 565)
- 3 g de zestes de citron vert
- 0,5 g de poivre noir de Sarawak moulu

Faites fondre le nappage exotique à 45°C. Taillez les fraises en cubes de 1 cm de côté et mélangez tout les ingrédients. Utilisez aussitôt.

Montage et finition

- verres
- gelée de citron vert au basilic
- fraises assaisonnées au zeste de citron vert
- disques de biscuit Joconde
- crème de mascarpone à la fraise
- croûtes de sucre meringuées
- loukoums à la rose

Coulez 45 g de compote de citron vert et basilic dans le fond du verre. Déposez successivement le disque de biscuit Joconde de 4,5 cm, 40 g de fraises assaisonnées, le second disque de biscuit Joconde de 5,5 cm puis recouvrez avec 30 g de crème de mascarpone à la fraise. Procédez à la finition.
Déposez le disque de sucre meringué sur le sommet du verre ainsi qu'un loukoum à la rose centré.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

Un jour.

Boissons conseillées

Eaux, cafés, thé au caramel ou thé parfumé aux fruits exotiques ■

Émotion Dépaysé

Pour 40 verres de 6 cm de diamètre et 7,5 cm de hauteur

Composition

- haricots rouges au zeste de citron vert et au gingembre
- biscuit Joconde aux zestes d'agrumes
- pamplemousse rose à la gelée de miel d'acacia et de citro
- crème onctueuse au thé vert matcha
- petits pois au sucre
- disque de sucre cristallisé

Le sirop à candi

- 1 kg de sucre semoule
- 400 g d'eau

Portez à ébullition le sucre et l'eau en prenant soin de retirer les impuretés avec une écumoire et de nettoyer les bords du récipient avec un pinceau mouillé. Mesurez la densité à 1 300 au pèse-sirop. Laissez refroidir sans couvrir, couvrez après refroidissement.

Le sucre cristallisé

- 1,4 kg de sirop à candi
- QS de sucre semoule

Versez le sirop à candi froid dans des dômes de silicone de 7,5 cm de diamètre en les remplissant à demi ; parsemez légèrement de sucre semoule. Laissez cristalliser 24 heures. Sur chaque dôme, retirez les couvercles cristallisés et posez-les sur des grilles pour les égoutter. Saupoudrez à nouveau de sucre semoule et recommencez le processus.

La ganache au thé vert matcha

500 g de couverture ivoire
– 500 g de crème liquide
– 40 g de thé vert matcha

Faites fondre la couverture ivoire au four à micro-ondes.

Faites bouillir la crème. Laissez-la refroidir à 60°C ; incorporez le thé vert en fouettant énergiquement.

Versez un tiers du mélange crème-thé sur la couverture fondue, mélangez et renouvelez l'opération deux fois. Laissez refroidir.

La crème onctueuse au thé vert matcha

- I kg de ganache au thé vert matcha
- 1,5 kg de crème fouettée mousseuse

Faites fondre la ganache sans la chauffer. Mesurez la température : elle ne doit pas excéder 28°C. Incorporez un quart de la crème, mélangez au fouet et incorporez le reste en mélangeant délicatement.

Les petits pois au sucre

1 litre d'eau
– 50 g de sucre semoule
– 1 pincée de sel
– 500 g de petits pois frais ou congelés

Faites bouillir l'eau, le sucre et le sel ; jetez-y les petits pois et laissez cuire 4 minutes environ. Versez-les dans une passoire puis plongez-les dans de l'eau glacée. Réservez au frais.

Les disques de biscuit Joconde aux zestes d'agrumes

- 125 g de poudre d'amandes
- le zeste de 1/2 orange finement haché
- le zeste de 1/2 citron vert finement haché
- 125 g de sucre glace
- 170 g d'œufs
- 25 g de beurre de La Viette fondu à 45°C
- 110 g de blancs d'œufs
- 17 g de sucre semoule
- 35 g de farine type 45

Dans la cuve d'un batteur, réunissez la poudre d'amandes, les zestes et le sucre glace, ajoutez la moitié des œufs et faites monter le tout au fouet pendant 8 minutes. Ajoutez le reste des œufs en deux fois et faites monter pendant 10 à 12 minutes. Versez un peu de ce mélange dans le beurre et fouettez pour mélanger.

Montez les blancs d'œufs en ajoutant progressivement le sucre semoule. Quand ils sont fermes, versez-les sur la première préparation. Ajoutez la farine en pluie et mélangez délicatement, puis incorporez le beurre. Sur un tapis siliconé, posez un cadre pour biscuit Joconde de 2 mm d'épaisseur. Étalez-y 540 g de pâte à l'aide d'une palette coudée. Faites cuire de 7 à 8 minutes au four préchauffé à 230°C. Retournez le cadre sur une feuille de papier sulfurisé, et décollez le tapis siliconé. À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez 40 disques de 45 mm de diamètre et 40 disques de 55 mm de diamètre. Stockez les disques au congélateur.

Les haricots rouges au zeste de citron vert et au gingembre frais

- 4 g de gélatine en feuilles
- le zeste de 1/2 citron vert
- 4 g de gingembre frais
- 860 g de haricots rouges japonais (azuki) cuisinés au sucre (soit 2 boîtes moyennes)
- 40 g de vinaigre d'alcool blanc
- 1/2 g de poivre noir de Sarawak fraîchement moulu

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide.

Hachez très finement le zeste de citron vert et le gingembre ; assaisonnez-en les haricots en ajoutant le vinaigre et le poivre.

Égouttez la gélatine, faites-la fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes, incorporez un quart des haricots, mélangez, puis ajoutez le reste. Laissez refroidir et conservez au frais.



La gelée au miel d'acacia et au citron

20 g de gélatine en feuilles
- 400 g de jus de citron
- 600 g de miel d'acacia

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide. Égouttez-la. Faites bouillir le jus de citron et le miel dans une casserole, ajoutez la gélatine et faites-la fondre. Laissez refroidir et conservez au frais.

Les tranches de pamplemousse

- 5 pamplemousses roses

Coupez les deux extrémités des pamplemousses. À l'aide d'un couteau, détachez-en la peau à vif, de haut en bas, en larges copeaux. Prélevez les tranches de pamplemousse, coupez-les en trois dans le sens de la longueur. Stockez au frais.

Le pamplemousse rose à la gelée de miel et de citron

- 1 kg de tranches de pamplemousse rose
- 200 g de gelée de miel d'acacia et de citron

Égouttez les pamplemousses dans une passoire. Au four à micro-ondes, faites ramollir la gelée, sans la faire fondre complètement, puis incorporez les morceaux de pamplemousse. Réservez au frais.

Montage et finition

- haricots rouges au zeste de citron vert et au gingembre
- pamplemousse rose à la gelée de miel d'acacia et de citron
- crème onctueuse au thé vert matcha
- disques de biscuit Joconde aux zestes d'agrumes de 45 et 55 mm
- petits pois au sucre
- disques de sucre cristallisé
- QS de glucose pour coller

Dans le fond de chaque verre, déposez des haricots rouges sur 1 cm de hauteur, puis recouvrez d'un disque de biscuit Joconde aux zestes d'agrumes de 45 mm de diamètre. Ajoutez 2 cm de pamplemousse rose à la gelée de miel d'acacia et de citron, posez sur le tout un disque de biscuit Joconde aux zestes d'agrumes de 55 mm de diamètre en appuyant légèrement pour niveler les préparations.

Garnissez de crème onctueuse au thé vert matcha à 1,5 cm du bord du verre. Réservez 1/2 heure au réfrigérateur.

Sur chaque verre, posez 6 ou 7 petits pois au sucre et terminez par un disque de sucre cristallisé collé au bord par deux points de glucose.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

1 journée au réfrigérateur.

Boissons conseillées

Thé vert matcha, sauternes, sainte-croix-du-mont

Émotion Carré Blanc

Pour 40 verres de 6 cm de diamètre et 7,5 cm de hauteur

Composition

- gelée de poire
- brisures de noix
- biscuit moelleux aux éclats d'amandes
- marmelade de poire et d'airelle
- biscuit Joconde
- crème de mascarpone au sirop d'érable
- carrés de couverture ivoire à la fleur de sel

Les disques de biscuit Joconde

■ - Voir recette biscuit Joconde page 554

Les carrés de biscuit moelleux aux éclats d'amandes

- 300 g d'amandes entières mondées
- 50 g de noisettes entières mondées
- 50 g de pistaches entières
- 170 g de sucre glace
- 90 g de farine
- 450 g de blancs d'œufs
- 180 g de cassonade brune
- 100 g de sucre semoule

Mélangez les fruits secs, mixez-les grossièrement, puis ajoutez le sucre glace et la farine. Montez les blancs d'œufs en neige en ajoutant progressivement la cassonade et le sucre semoule. Lorsqu'ils sont bien meringués, ajoutez le premier mélange et incorporez-le délicatement. Couvrez une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé, puis d'un cadre de 36 x 56 cm. Étalez-y la pâte à biscuit moelleux aux éclats d'amandes, et faites cuire environ 25 minutes au four à 170°C.
Détaillez le biscuit en carrés de 4 cm de côté.

La marmelade de poire et d'airelle à la cannelle

- 7 g de gélatine en feuilles
- 400 g de poires fraîches bien mûres
- 80 g d'abricots moelleux
- 350 g d'airelles congelées
- 160 g de raisins de Corinthe
- 120 g de jus d'orange
- 165 g de sucre semoule
- 1 g de cannelle de Ceylan en poudre
- 20 g de Grand Marnier ou d'une autre liqueur d'orange

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide.
Pelez, épépinez les poires et coupez-les en cubes ; coupez également les abricots en cubes.
Dans une casserole, réunissez tous les ingrédients (sauf la liqueur et la gélatine), portez à ébullition et laissez cuire 6 minutes sur feu moyen sans oublier de remuer avec une cuillère en bois.
Ajoutez la liqueur et prolongez la cuisson de 3 à 4 minutes. Retirez du feu, ajoutez la gélatine égouttée ; laissez refroidir à température ambiante et réservez au réfrigérateur.

La gelée de poire

- 10 g de gélatine en feuilles
- 500 g de purée de poire (Boiron)
- 70 g de sucre semoule
- 20 g de jus de citron
- 10 g d'eau-de-vie de poire (Williamine Morand)

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide, puis égouttez-la et faites-la fondre avec 50 g de purée de poire.
Mélangez le reste de purée de poire avec le sucre, le jus de citron et l'eau-de-vie, et incorporez la gélatine diluée en mélangeant énergiquement à l'aide d'un fouet. Laissez figer la gelée de poire à température ambiante avant de la stocker au réfrigérateur.

La réduction de sirop d'érable

■ - 500 g de sirop d'érable

Versez le sirop dans une grande casserole, portez-le à ébullition et laissez réduire jusqu'à ce qu'il n'en reste que 300 g. Laissez refroidir.



La crème de mascarpone au sirop d'érable

- 3,5 g de gélatine en feuilles
- 100 g de jaunes d'œufs
- 250 g de crème liquide
- 225 g de réduction de sirop d'érable
- 250 g de mascarpone

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans l'eau froide.
Fouettez les jaunes d'œufs. Portez à ébullition la crème avec la réduction de sirop d'érable, versez le tout sur les jaunes en fouettant bien, et cuisez comme une crème anglaise, jusqu'à épaississement. Incorporez la gélatine égouttée, mélangez et laissez refroidir.
Pesez 750 g de crème au sirop d'érable. En trois opérations successives, incorporez-la progressivement au mascarpone. Utilisez aussitôt.

Les carrés de couverture ivoire à la fleur de sel

- 1 kg de couverture ivoire Valrhona
- 18 g de fleur de sel tamisée

Tempérez la couverture ivoire avec la fleur de sel comme une couverture normale à 30°C.
Étalez 320 g de couverture ivoire à la fleur de sel par feuille de Rhodoïd de 40 x 60 cm. Dès que la couverture commence à cristalliser, détaillez-y des carrés de 5,5 x 5,5 cm à l'aide d'un rouleau découpoir. Laissez figer entre deux plaques bien planes.

Montage et finition

- gelée de poire
- QS de brisures de noix
- carrés de biscuit moelleux aux éclats d'amandes
- marmelade de poire et d'airelle
- disques de biscuit Joconde
- crème de mascarpone au sirop d'érable
- 1 rouleau d'or blanc préencollé
- carrés de couverture ivoire à la fleur de sel
- QS de glucose pour coller

Dans le fond de chaque verre, déposez 60 g de gelée de poire, parsemez de 5 g de brisures de noix. Couvrez d'un carré de biscuit moelleux aux éclats d'amandes, puis de 30 g de marmelade de poire et d'airelle. Recouvrez d'un disque de biscuit Joconde en appuyant légèrement pour niveler les préparations. Terminez avec 25 g de crème de mascarpone au sirop d'érable à 1,5 cm du bord du verre. Réservez 30 minutes au réfrigérateur.
Dans un rouleau d'or blanc préencollé, découpez des carrés, humidifiez légèrement leur centre de couverture ivoire et appliquez l'or sur les carrés de couverture ivoire à la fleur de sel. Fixez chaque carré sur le sommet de l'Émotion avec une pointe de glucose.

Conseil de consommation

Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation

2 jours au réfrigérateur.

Boissons conseillées

Thé Cérémonie, thé Earl Grey, muscat du Cap corse, muscat d'Alsace.

Notes, conseils et astuces

Il existe différentes qualités de sirop d'érable déterminées par des grades. Pour le choisir, il faut en tester plusieurs et prendre celui le plus marqué en goût.
Le carré blanc signalait au téléspectateur d'antan les programmes au contenu osé, interdits aux enfants. Puisque la télévision a pulvérisé les limites de l'intime, c'est finalement en nous-mêmes qu'il reste encore des territoires à découvrir.

Émotion Velours (Sarah)

Pour 40 verres de 6 cm de diamètre et 7,5 cm de hauteur

Composition

- crème brûlée au fruit de la passion
- gelée de marron
- marrons poêlés
- gelée de fruits de la passion
- crème onctueuse au thé vert matcha
- biscuit Joconde
- disque de sucre nacré

La crème brûlée au fruit de la passion

340 g de sucre semoule
- 380 g de jaunes d'œufs
- 340 g de pulpe de fruit de la passion
- 1,020 kg de crème liquide

Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs au fouet, puis incorporez la pulpe de fruit de la passion et la crème. Réservez au frais.

Préchauffez le four ventilé à 90°C. Disposez les verres sur une grille. Garnissez chacun de 50 g d'appareil à crème brûlée au fruit de la passion. Faites cuire environ 30 minutes au four.

Sortez les verres du four et laissez-les refroidir à température ambiante avant de les stocker au frais.

La gelée de marron

13 g de gélatine en feuilles
- 330 g de purée de marron (Facor)
- 330 g de crème de marron (Facor)
- 330 g d'eau minérale

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide.

Mélangez, dans un batteur muni de la feuille, la purée de marron avec la crème de marron en les détendant petit à petit avec l'eau minérale.

Égouttez la gélatine avant de la faire fondre au bain-marie ; incorporez-y un peu du mélange précédent, puis davantage et enfin le reste.

Les marrons poêlés

- 200 g de marrons entiers en bocal ou sous vide
- 30 g de beurre de La Viette
- 30 g de cassonade brune
- 1/2 gousses de vanille usagées
- 1/4 g de fleur de sel
- 3 tours de moulin à poivre

Émiettez grossièrement les marrons.

Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez la cassonade, les marrons, la vanille et laissez cuire le tout à feu vif pendant 3 à 4 minutes de manière à dorer les marrons. Salez et poivrez, retirez du feu.

Versez le tout dans un tamis et laissez égoutter pendant quelques minutes, puis réservez au réfrigérateur.

La gelée au fruit de la passion

- 4 g de gélatine en feuilles
- 135 g de purée de fruit de la passion
- 12 g de jus de citron
- 30 g de jus d'orange frais avec pulpe
- 75 g d'eau minérale
- 50 g de sucre semoule

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans l'eau froide.

Dans une casserole, versez les liquides et le sucre ; portez à ébullition, retirez du feu et incorporez la gélatine ramollie et égouttée ; mélangez. Laissez refroidir et épaissir à température ambiante. Ensuite, réservez au froid.

Les disques de biscuit Joconde

- 120 g de poudre d'amandes
- 10 g de sucre inverti
- 3,5 g d'émulsifiant Péco 50 ou HF
- 2,5 g de sorbitol liquide
- 100 g de sucre glace
- 170 g d'œufs
- 25 g de beurre de La Viette fondu à 45°C
- 110 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 17 g de sucre semoule
- 35 g de farine type 45

Dans la cuve d'un batteur, réunissez la poudre d'amandes, le sucre inverti, l'émulsifiant, le sorbitol et le sucre glace. Versez la moitié des œufs et faites monter au fouet 8 minutes ; ajoutez ensuite le restant des œufs en deux fois et faites monter de 10 à 12 minutes. Versez un peu de ce mélange dans le beurre fouettez.

Montez les blancs d'œufs vieillis en ajoutant progressivement le sucre semoule et versez-les sur la première préparation. Ajoutez la farine en pluie et mélangez délicatement avant d'incorporer le beurre. Posez sur un tapis siliconé un cadre 2 mm d'épaisseur pour biscuit Joconde. À l'aide d'une palette coudée, étalez-y 540 g de pâte à biscuit. Faites cuire de 7 à 8 minutes au four préchauffé à 230°C. Retournez le cadre sur une feuille de papier sulfurisé, et décollez le tapis siliconé. À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez 40 disques de 45 mm de diamètre et 40 disques de 55 mm de diamètre.

La ganache au thé vert matcha

- 250 g de couverture ivoire Valrhona
- 250 g de crème fleurette
- 20 g de thé vert matcha

Faites fondre le chocolat blanc au four à micro-ondes.
Faites bouillir la crème. Laissez-la refroidir à 60°C ; incorporez le thé vert en fouettant énergiquement. Versez un tiers du mélange crème-thé sur le chocolat fondu, mélangez et renouvelez l'opération deux fois. Laissez refroidir.

La crème onctueuse au thé vert matcha

- 500 g de ganache au thé vert matcha
- 1 kg de crème liquide

Dans la cuve du robot munie d'un fouet, montez la crème bien froide. Faites fondre la ganache sans la chauffer. Mesurez la température : elle ne doit pas excéder 28°C. Incorporez un quart de la crème, mélangez au fouet et incorporez le reste en mélangeant délicatement. Utilisez aussitôt.

Les disques de sucre nacré

- 1 kg d'Isomalt
- 30 g de poudre Candurin paprika

Faites chauffer l'Isomalt afin de faire fondre tous les grains, puis coulez-le sur un tapis siliconé. Laissez refroidir et mixez au Robot-Coupe ; passez ai. tamis. Réservez.
Mélangez l'Isomalt cuit réduit en poudre avec la poudre Candurin paprika.
Chablonnez sur un tapis siliconé des disques de 55 mm de diamètre sur 2 mm d'épaisseur au moins. Retirez le chablon. Passez le tout au four ventilé à 140°C jusqu'à ce que toutes les particules soient fondues. Sortez le tapis du four, laissez refroidir les disques et stockez-les dans une boîte hermétique contenant de pastilles déshydratantes.

Montage et finition

- verres garnis de crème brûlée au fruit de la passion
- marrons poêlés
- marrons glacés ou confits
- gelée de marron
- disques de biscuit Joconde de 2 diamètres différents
- gelée au fruit de la passion
- crème onctueuse au thé vert matcha
- disques de sucre nacré
- QS de glucose pour coller
- feuille d'or

Dans chaque verre à Émotion garni de crème brûlée, déposez 4 g de marrons poêlés et 4 g de marrons confits. Recouvrez de 25 g de gelée de marron. Laissez figer.
Déposez sur le tout le premier disque de biscuit Joconde (45 mm de diamètre), coulez 15 g de gelée au fruit de la passion, laissez figer et déposez le second disque de biscuit Joconde (55 mm de diamètre). Garnissez enfin de 35 g de crème onctueuse au thé vert matcha. Réservez 30 minutes au réfrigérateur.
Pour la finition de chaque Émotion Velours, décorez d'un disque de sucre nacré légèrement collé aux extrémités avec deux points de glucose. Déposez au centre une pointe d'or.

Conseil de consommation
Gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

Conservation
2 jours au réfrigérateur.

Boissons conseillées
Vin cuit de Provence, thé vert matcha, thé vert Gyôkuro, eau ■



Émotion Mont-Blanc

Pour 10 couverts

Composition

- biscuit moelleux aux éclats d'amandes
- gelée de marron
- meringue
- compote d'églantine à la fraise
- crème de mascarpone à la vanille

Les disques de biscuit moelleux aux éclats d'amandes

- 300 g d'amandes entières
- 50 g de noisettes entières
- 50 g de pistaches entières
- 170 g de sucre glace
- 90 g de farine
- 450 g de blancs d'œufs
- 180 g de cassonade brune
- 100 g de sucre semoule

Mélangez et mixez grossièrement les fruits secs puis ajoutez le sucre glace et la farine. Montez et meringuez les blancs avec la cassonade et le sucre semoule. Versez et mélangez délicatement le premier mélange.

Sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et d'un cadre de 36 x 56 cm, étalez le biscuit moelleux aux éclats d'amandes. Faites cuire à 170°C pendant 25 minutes environ.

Détaillez des disques de 5 cm de diamètre dans le cadre de biscuit moelleux aux éclats d'amandes.

La gelée de marron

- 32 g de gélatine en feuilles
- 810 g de crème de marron
- 810 g de purée de marron
- 810 g d'eau minérale

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mélangez à la feuille la purée de marron avec la crème en la détendant petit à petit avec l'eau. Égouttez la gélatine avant de la faire fondre au bain-marie ; incorporez un peu du mélange précédent, puis davantage et ensuite le reste.

La compote d'églantine

- 15 g de pectine NH
- 250 g de sucre semoule
- 1 kg de purée d'églantine en boîte

Mélangez la pectine et le sucre. Faites chauffer la purée d'églantine à 40°C avant d'incorporer le mélange. Portez ensuite à ébullition et réservez au frais.

La compote d'églantine à la fraise

- 4 g de gélatine
- 100 g d'eau minérale
- 150 g de purée de fraise
- 1 kg de compote d'églantine

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans l'eau froide et faites-la fondre avec l'eau minérale. Mélangez la purée de fraise avec la compote d'églantine et incorporez progressivement la gélatine en mélangeant énergiquement au fouet. Laissez figer la gelée à température ambiante avant de la stocker au réfrigérateur.

Les vermicelles aux marrons

- 15 g cognac fine champagne
- 250 g de pâte de marron
- 550 g de purée de marron
- 250 g de crème de marron

Mélangez au batteur, à la feuille, le cognac et la pâte de marron pour assouplir celle-ci. Ajoutez ensuite la purée et la crème de marron, passez l'appareil au tamis pour le rendre parfaitement lisse. Stockez au frais.

La crème à la vanille

- 5 g de gélatine
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 500 g de crème liquide
- 100 g de jaunes d'œufs
- 125 g de sucre

Faites tremper la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide. Faites infuser la gousse de vanille dans la crème pendant 10 minutes puis passez cette infusion au chinois étamine. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre, ajoutez à l'infusion et faites pocher comme une crème anglaise. Incorporez la gélatine et réservez au réfrigérateur.

La crème de mascarpone à la vanille

- 720 g de crème à la vanille
- 500 g de mascarpone

Incorporez progressivement la crème à la vanille au mascarpone, utilisez aussitôt.

Assemblage

- verres
- gelée de marron
- disques de biscuit moelleux aux éclats d'amandes
- gelée d'églantine aux fraises
- crème de mascarpone à la vanille

Dans le fond de chaque verre, déposez 60 g de gelée de marron, recouvrez avec un disque de biscuit moelleux aux éclats d'amandes, puis 30 g de compote d'églantine à la fraise et 30 g de crème de mascarpone à la vanille. Glissez au réfrigérateur pour une demi-heure.

Finition

■ - appareil à vermicelle marron

À l'aide de l'appareil conçu à cet effet, recouvrez de vermicelles aux marrons le haut de l'émotion Mont-Blanc, de gauche à droite afin de les aligner. Retirez l'excédent à l'aide d'un couteau d'office et nettoyez les bords extérieurs du verre.

Boisson conseillée

Muscat du Cap corse

Sensation Montebello

Pour 20 verres à bord droit de 14 cl, de 5 cm de diamètre et 8 cm de hauteur

Composition

- gelée de pistache
- gelée de fraise
- macaron à la pistache

La gelée de pistache

- 12 g de gélatine en feuilles
- 500 g d'eau minérale
- 30 g de pâte de pistache colorée (Mane)
- 18 g de pâte de pistache (Fugar)
- 70 g de sucre semoule

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant au moins 20 minutes. Égouttez-la puis faites-la chauffer avec 50 g d'eau minérale jusqu'à dissolution complète de la gélatine.

Mixez les deux pâtes de pistache avec 450 g d'eau minérale et le sucre, puis incorporez petit à petit ce mélange à la gélatine fondue en fouettant vivement. Réservez au réfrigérateur, dans une boîte à fermeture hermétique.

La gelée de fraise

- 10 g de gélatine en feuilles
- 500 g de purée de fraise
- 75 g de sucre semoule
- 25 g de jus de citron

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant au moins 20 minutes. Égouttez-la, puis faites-la chauffer avec 100 g de purée de fraise jusqu'à dissolution complète de la gélatine. Mélangez le reste de purée de fraise et le sucre. Incorporez petit à petit le premier mélange au second en fouettant vivement. Réservez au réfrigérateur, dans une boîte à fermeture hermétique.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 300 g d'amandes entières mondées
- 300 g de sucre glace

Réduisez les amandes et le sucre glace en fine poudre au Stephan.
Tamisez.

Le colorant vert pistache maison

- 4 g de colorant vert pistache
- 6 g de colorant jaune citron

Mélangez les deux colorants, puis réservez le tout dans une boîte à fermeture hermétique.

L'appareil pour macarons à la pistache

- 600 g de tant-pour-tant amandes tamisé (voir ci-dessus)
- 115 g de blancs d'œufs frais
- 2 g de colorant vert pistache maison (voir ci-dessus)
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 115 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 1,5 g de poudre de blancs d'œufs

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et le colorant.
Préparez une meringue italienne : faites cuire le sucre semoule et l'eau à 117°C. Dès que le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Une fois ces blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit, en filet.

Laissez refroidir à 50°C environ, puis retirez la cuve du batteur et ajoutez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pourtant + blancs d'œufs frais) ; une fois le mélange réalisé, faites retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Ensuite, dressez-le à la poche.

Dressage et cuisson

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 11, dressez des macarons de 4,5 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire au four ventilé, 11 minutes à 165°C, buée ouverte. La cuisson terminée, débarrassez les feuilles directement sur une grille. Laissez refroidir. Stockez les coques de macaron en boîtes à fermeture hermétique et congelez-les.

Montage

- gelée de pistache
- gelée de fraise

À l'aide d'un chinois à piston, coulez 55 g de gelée de pistache dans les verres et laissez gélifier à température ambiante. Recouvrez ensuite de 55 g de gelée de fraise que vous laissez également gélifier à température ambiante. Stockez au réfrigérateur.

Finition

- macarons à la pistache
- verres de gelée montée

Déposez un macaron à la pistache dans chaque verre au contact de la gelée de fraise.

Conservation

2 jours au réfrigérateur

Sensation Satine

Pour 20 verres à bord droit de 14 cl, de 5 cm de diamètre et 8 cm de hauteur

Composition

- gelée d'orange
- gelée de yaourt
- gelée de fruit de la passion

La gelée d'orange

- 12 g de gélatine
- 250 g d'eau minérale
- 500 g de marmelade d'orange
- 15 g de jus de citron

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant au moins 20 minutes. Égouttez-la, faites-la chauffer avec l'eau minérale jusqu'à dissolution complète de la gélatine, puis incorporez le tout à la marmelade d'orange additionnée du jus de citron en fouettant vivement. Réservez au réfrigérateur, dans une boîte à fermeture hermétique.

La gelée de yaourt

- 6,5 g de gélatine
- 400 g de yaourt bulgare
- 60 g de sucre semoule
- 1 g de zeste de citron jaune très finement haché

Mélangez 350 g de yaourt, le sucre semoule et le zeste de citron haché. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant au moins 20 minutes. Égouttez-la, faites-la chauffer avec 50 g de yaourt bulgare jusqu'à dissolution complète de la gélatine, puis incorporez le tout, en fouettant vivement, au reste des ingrédients. Réservez au réfrigérateur, dans une boîte à fermeture hermétique.

La gelée de fruit de la passion

- 220 g de pulpe de fruit de la passion
- 20 g de jus de citron
- 50 g de jus d'orange avec pulpe
- 80 g de sucre semoule
- 8 g de gélatine en feuilles
- 120 g d'eau minérale

Mélangez la pulpe de passion, le jus de citron, le jus d'orange et le sucre. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant au moins 20 minutes. Égouttez-la, faites-la chauffer avec l'eau minérale jusqu'à dissolution complète de la gélatine, puis incorporez les autres ingrédients petit à petit en fouettant vivement. Réservez au réfrigérateur, dans une boîte à fermeture hermétique.

Montage

- gelée d'orange
- gelée de yaourt
- gelée de fruit de la passion

Déposez les verres en biais à 45° sur une alvéole de boîte à œuf. À l'aide d'un chinois à piston, coulez 30 g de gelée d'orange dans les verres et laissez-la gélifier à température ambiante.

Tournez chaque verre de l'autre côté, toujours en biais, et versez 40 g de gelée de yaourt, laissez gélifier à température ambiante.

Recouvrez de 40 g de gelée de fruit de la passion que vous laissez également gélifier à température ambiante.

Stockez au réfrigérateur.

Conservation

2 jours au réfrigérateur

Sensation Azur

Pour 20 verres à bord droit de 14 cl, de 5 cm de diamètre et 8 cm de hauteur

Composition

- pamplemousse confit
- gelée de chocolat
- gelée de yuzu
- macaron au chocolat

Les cubes de pamplemousse confit

- 1 pamplemousse rose
- 250 g d'eau
- 125 g de sucre
- 12 g de jus de citron
- 1/2 g d'étoile de badiane
- 1 gousse de vanille usagée
- 1/2 g de poivre de Sarawak du moulin

Prélevez l'écorce du pamplemousse en entamant la chair sur environ 1 à 1,5 cm d'épaisseur. Faites blanchir cette écorce dans trois eaux successives de façon à retirer son amertume.

Portez à ébullition le reste des ingrédients pour obtenir un sirop, plongez-y les écorces de pamplemousse et laissez-les confire à couvert, à petit bouillon, pendant 1 h 15 à 1 h 30. Retirez du feu et laisser macérer 1 nuit. Conservez les écorces dans le sirop. Avant de les utiliser, faites-les égoutter pendant 2 heures, puis découpez-les en cubes de 5 mm de côté.

La gelée de chocolat

- 85 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 20 g de pâte de cacao (Valrhona)
- 75 g de sucre semoule
- 14 g de gélifiant Pearlagar 8
- 500 g d'eau minérale

Faites fondre la couverture Manjari et la pâte de cacao au bain-marie. Mélangez le sucre semoule et le Pearlagar. Faites chauffer l'eau à 30°C, puis ajoutez le mélange gélifiant. Fouettez vivement et versez le tout sur le chocolat et la pâte de cacao fondus. Émulsionnez au mixeur plongeant et faites chauffer l'ensemble à 92°C.

Écumez la surface de la gelée de chocolat, coulez-en immédiatement 70 g dans chaque verres, et laissez gélifier à température ambiante.

La gelée de yuzu

- 125 g de jus de yuzu
- 225 g d'eau minérale
- 8 g de gélatine en feuilles
- 150 g de sucre

Mélangez le jus de yuzu et 800 g d'eau minérale.

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant au moins 20 minutes. Égouttez-la puis faites-la chauffer avec l'eau minérale réservée jusqu'à dissolution complète de la gélatine. Incorporez ce mélange aux autres ingrédients en fouettant vivement. Réservez au réfrigérateur, en boite à fermeture hermétique.

Le tant-pour-tant amande tamisé

- 300 g d'amandes entières mondées
- 300 g de sucre glace

Réduisez les amandes et le sucre glace en fine poudre au Stephan. Tamisez.

L'appareil pour macarons au chocolat

- 120 g de pâte de cacao extra (Valrhona)
- 300 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 95 g de blancs d'œufs « vieillis »
- 2 g de poudre de blancs d'œufs
- 600 de tant-pour-tant amande tamisé (voir ci-dessus)
- 105 g de blancs d'œufs frais
- 2 g de colorant carmin (dosage suivant la puissance du colorant)

Hachez la pâte de cacao et faites-la fondre à 45°C au bain-marie. Préparez une meringue italienne : faites cuire le sucre semoule et l'eau à 117°C. Dès que le sucre atteint 108°C, commencez à monter les blancs d'œufs vieillis avec la poudre de blancs d'œufs. Une fois ces blancs montés, mais pas trop fermes, enclenchez le batteur en deuxième vitesse et versez doucement le sucre cuit, en filet.

Laissez refroidir à 50°C environ, puis retirez la cuve du batteur et incorporez la pâte de cacao fondue.

Mélangez le tant-pour-tant avec les blancs d'œufs frais et le colorant. Incorporez progressivement la meringue italienne chocolatée au mélange précédent ; une fois le mélange réalisé, faites retomber l'appareil : continuez de le travailler jusqu'à ce qu'il devienne souple, brillant et légèrement humide en surface. Ensuite, dressez-le à la poche.

Dressage et cuisson

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 11, dressez des macarons de 4,5 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four ventilé, Il minutes à 165°C, buée ouverte. La cuisson terminée, débarrassez les feuilles directement sur une grille. Laissez refroidir.

Montage

verres contenant la gelée de chocolat
– cubes de pamplemousse confit
– gelée de yuzu Égouttez les cubes de pamplemousse confits.

Déposez 5 ou 6 cubes de pamplemousse confit sur la gelée refroidie, puis recouvrez de 40 g de gelée de yuzu que vous laissez également gélifier à température ambiante. Stockez au réfrigérateur.

Finition

- macarons au chocolat
– verres de gelée montée Déposez un macaron dans chaque verre au contact de la gelée de yuzu.

Conservation

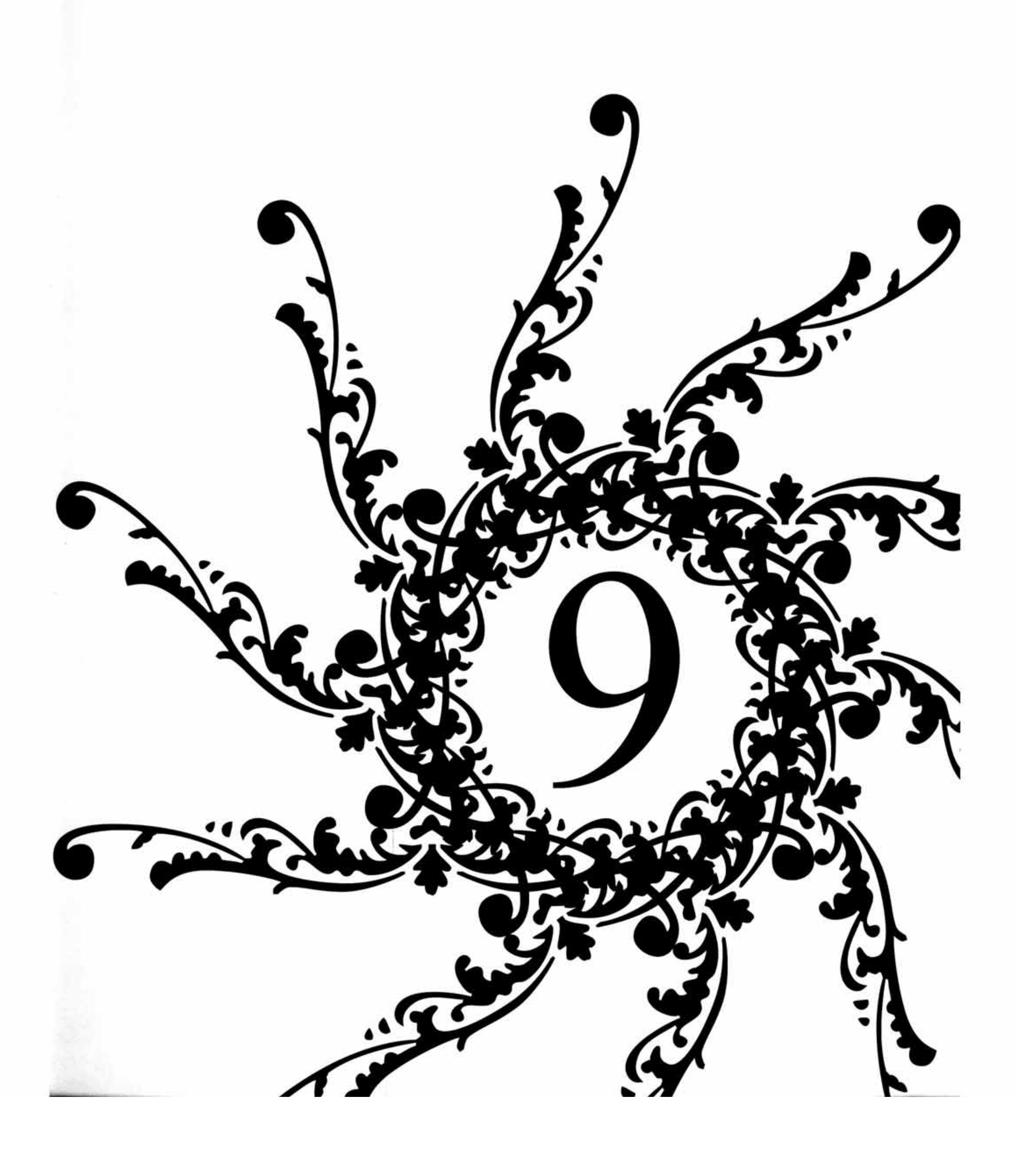
2 jours au réfrigérateur.

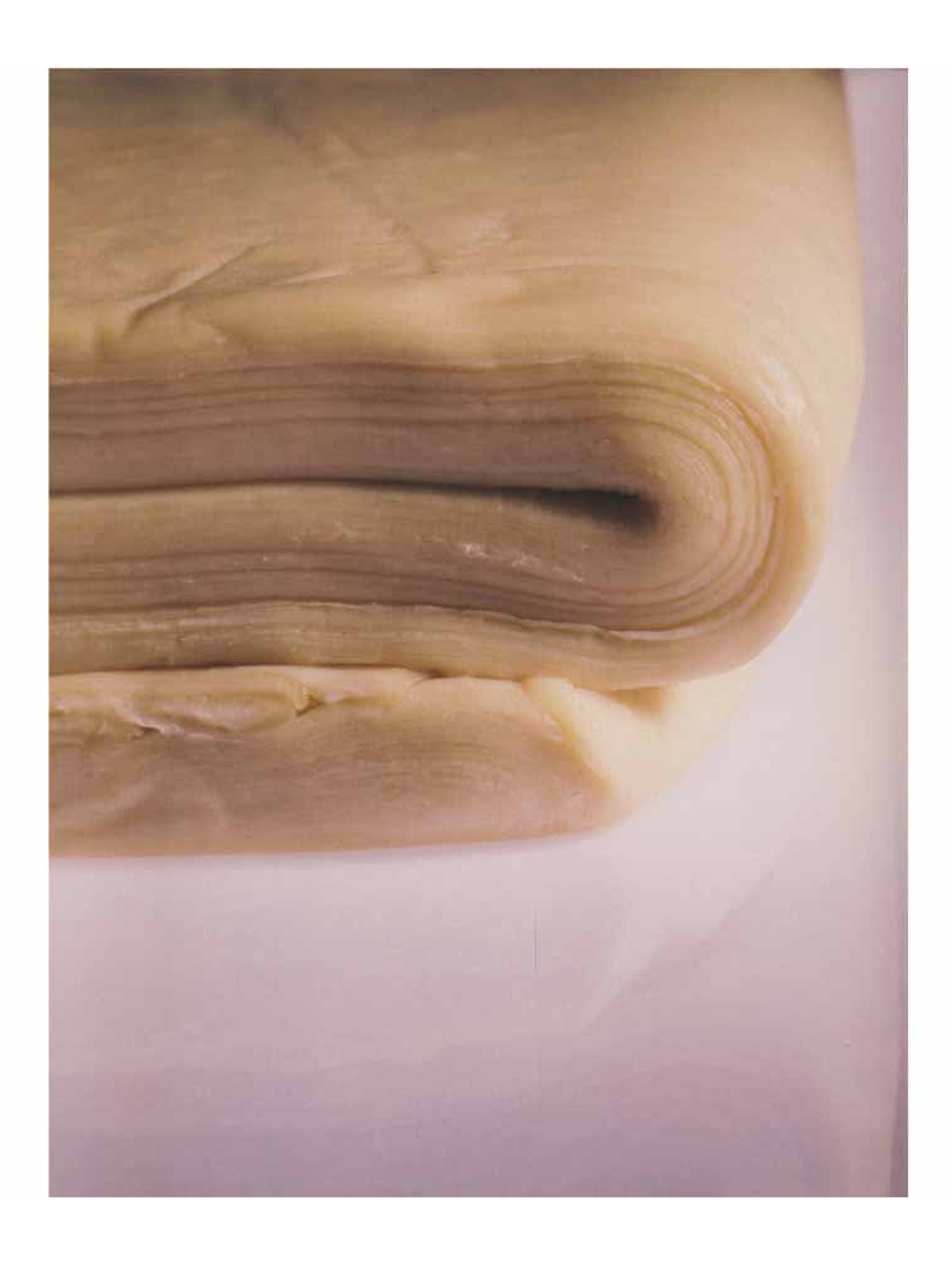
Boissons conseillées

Eau, thé vert matcha






9



Pâte sucrée

Pour 1,10 kg

- 500 g de farine ordinaire
- 190 g de sucre glace
- 120 g d'oeufs
- 300 g de beurre de La Viette
- 60 g de poudre d'amande
- 2 g de fleur de sel de Guérande
- 1/2 g de vanille en poudre

Tamisez séparément la farine et le sucre glace. Cassez les oeufs dans un bol. Mettez le beurre dans le bol d'un robot équipé de la feuille : malaxez-le à vitesse moyenne pour l'assouplir et l'homogénéiser, puis ajoutez successivement le sucre glace, la poudre d'amande, le sel, la vanille, les oeufs et enfin la farine.

Dès que la pâte se ramasse en boule, arrêtez l'appareil : travailler plus longtemps la pâte lui ferait perdre sa texture finement sablée. Enveloppez-la d'un film étirable et réservez-la une nuit au réfrigérateur afin qu'elle se détende, s'assouplisse, ne se craquelle pas lorsque vous l'étalerez et ne se rétracte pas pendant la cuisson.

Conservez la pâte au réfrigérateur en portions de poids variables selon l'usage. Abaissez-la au rouleau sans la retravailler.

Pâte à foncer

Pour 1,10 kg

- 375 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 10 g de fleur de sel
- 20 g de jaunes d'oeufs
- 8 g de sucre semoule
- 100 g de lait frais entier
- 500 g de farine type 55

Malaxez le beurre pour le rendre homogène, ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué en continuant de malaxer. Au moment d'ajouter la farine, ne continuez votre geste que le minimum de temps, de façon à avoir une pâte juste agglomérée. Stockez au frais, abaissez au rouleau et faites reposer 30 minutes avant de foncer.

Pâte à sablé breton

Pour 1,35 kg

- 400 g de beurre de La Viette demi-sel
- 180 g de sucre glace
- 150 g de beurre de La Viette doux
- 2 gouttes d'essence de bergamote
- 3 g de fleur de sel
- 20 g de jaune d'oeufs cuits durs
- 500 g de farine type 55
- 100 g de fécule de pomme de terre

Faites tempérer le beurre. Mélangez les ingrédients dans l'ordre indiqué, au batteur muni du crochet, en donnant le moins de corps possible à la pâte. Réservez 1 heure au frais avant d'abaisser.

Pâte feuilletée inversée

La pâte feuilletée inversée présente divers avantages : elle est à la fois plus croustillante et plus fondante, elle se rétracte moins à la cuisson, et elle se conserve mieux crue, congelée.

Pour 2,3 kg

- 750 g de beurre sec (14 % d'humidité) .
- 300 g de farine de gruau type 55

DÉTREMPE ET TOURAGE

- 700 g de farine type 45
- 30 g de fleur de sel
- 225 g de beurre sec (14 % humidité)
- 300 g d'eau
- 5 g de vinaigre d'alcool blanc

Travaillez le beurre et la farine de façon à les mélanger intimement. Façonnez le mélange en une boule aplatie, enveloppez de film étirable et réservez 1 heure au réfrigérateur.

Préparez la détrempe en mélangeant tous les ingrédients, façonnez-la en carré. Enveloppez-la de film étirable et laissez-la reposer 1 heure au frais.

Enchâssez la détrempe dans le mélange beurre-farine ; les deux préparations doivent avoir une texture identique. Donnez 2 tours doubles à 2 heures d'intervalle en gardant la pâte au réfrigérateur entre chaque tour. Donnez enfin 1 tour simple avant de détailler.

Vous pouvez stocker cette pâte feuilletée au frais pendant plusieurs jours au stade de 2 tours doubles.

Pâte à croissant

Pour 1,7 kg

- 2,040 kg de farine de gruau
- 140 g de beurre + 350 g pour le tourage
- 45 g de fleur de sel
- 290 g de sucre semoule
- 60 g de poudre de lait
- 50 g de levure de boulanger
- 820 g d'eau
- 350 g de beurre

Mélangez les ingrédients (beurre du tourage non compris) pendant 5 minutes sans trop la pétrir pour ne pas la corser. Elle doit être ferme mais pas trop dure. Mettez-la au frais sur une plaque en l'étalant au maximum, couverte d'un film étirable pendant environ 2 heures. Abaissez la pâte en longueur et répartissez les 350 g de beurre pour le tourage sur les deux tiers de l'abaisse et pliez pour donner un tour simple, puis redonnez un tour simple. Passez le pâton au congélateur 10 minutes, puis faites reposer 2 heures au réfrigérateur.

Ce temps écoulé, renouvelez l'opération dans son intégralité.

Abaissez et détaillez 1 heure après le dernier tourage. La pâte est prête.

Pâte à brioche

Pour environ 2,8 kg

- 1 kg de farine de gruau type 45
- 150 g de sucre semoule
- 750 g d'oeufs
- 30 g de levure fraiche
- 25 g de fleur de sel de Guérande
- 900 g de beurre de La Viette

Dans la cuve d'un batteur muni du crochet, mettez la farine et le sucre ; faites tourner le batteur en première vitesse et incorporez environ 60 % des oeufs. Laissez corser la pâte, puis mettez en seconde vitesse (jamais en vitesse rapide) et ajoutez la levure en miettes et le reste des oeufs en deux temps ; laissez corser la pâte entre chaque opération. Dès que la pâte se décolle bien de la cuve, incorporez la fleur de sel et le beurre, et attendez que la pâte se décolle à nouveau de la cuve.

Débarrassez dans des bacs et glissez au réfrigérateur pour laisser pointer environ 2 heures à 2 heures 30. Rabattez la pâte et glissez-la au congélateur pour l'empêcher de pousser à nouveau. La pâte est prête à être travaillée et étalée dès qu'elle est uniformément froide.

Biscuit Joconde

Pour I kg

- 220 g d'amandes en poudre
- 20 g de sucre inverti
- 6 g d'émulsifiant HF 66
- 50 g de sorbitol liquide
- 180 g de sucre glace
- 300 g d'oeufs
- 60 g de farine type 55
- 40 g de beurre de La Viette mou
- 190 g de blancs d'oeufs vieillis
- 30 g de sucre semoule

Dans la cuve d'un batteur, mettez la poudre d'amandes, le sucre inverti, l'émulsifiant, le sorbitol et le sucre glace, versez la moitié des oeufs et faites monter au fouet 8 minutes, ajoutez le reste des oeufs en 2 fois et faites monter de 10 à 12 minutes. Versez un peu de ce mélange dans le beurre et fouettez. Montez les blancs d'oeufs vieillis avec le sucre semoule et versez-les sur la première préparation. Versez la farine en pluie et mélangez délicatement avant d'incorporer le beurre.

Posez 1 cadre de 2 mm d'épaisseur pour biscuit Joconde sur un tapis silicone. À l'aide d'une palette, étalez-y la pâte à biscuit. Faites cuire à 230°C, pendant 7 à 8 minutes. Retournez sur une feuille de papier sulfurisé et décollez le tapis siliconé ; laissez refroidir.



Génoise aux amandes

Pour 1,8 kg

- 350 g de pâte d'amande
- 21 g de sucre semoule
- 200 g de jaunes d'oeufs
- 360 g d'oeufs entiers
- 35 g d'émulsifiant HF ou Peco 50
- 600 g de farine
- 210 g de beurre de La Viette
- 50 g de sucre inverti
- 10 g de sorbitol
- 5 g de vinaigre blanc

Dans la cuve d'un batteur muni de la feuille, faites sabler la pâte d'amande avec le sucre semoule. Petit à petit, incorporez les jaunes d'oeufs, puis les oeufs entiers et l'émulsifiant.

Arrêtez le batteur. Remplacez la feuille par le fouet et faites foisonner l'appareil pendant 20 minutes. Pendant ce temps, tamisez la farine et faites fondre le beurre ; celui-ci ne doit pas être trop chaud. Incorporez la farine tamisée, puis le beurre ; pesez 1,5 kg de pâte à génoise et utilisez-la aussitôt. Sur une plaque noire recouverte de papier sulfurisé, posez un cadre de 36 x 56 cm de 3 ou 4 cm de hauteur. Étalez-y la génoise avec une palette coudée et faites cuire 15 minutes au four à 200°C. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau, qui doit ressortir propre. Laissez refroidir.

Biscuit amande aux éclats d'amandes

Pour 350 g

- 70 g de poudre d'amandes
- 250 g de sucre semoule
- 20 g de farine de type 55, tamisée
- 115 g de blancs d'oeufs vieillis
- 1 g de poudre de blanc d'oeuf
- QS d'amandes en bâtonnets

Mélangez la poudre d'amandes avec le sucre semoule et la farine. Tamisez l'ensemble.

Montez les blancs d'oeufs en neige avec la poudre de blancs d'oeuf, en ajoutant petit à petit 150 g de sucre semoule

Retirez la cuve du batteur ; incorporez le premier mélange à l'aide d'une spatule en soulevant délicatement la masse.

Dressez l'appareil en spirale sur une plaque garnie de papier sulfurisé, à l'aide d'une poche à douille. Parsemez toute la surface du biscuit d'amandes en bâtonnets et faites cuire 20 minutes au four à 170°C. Laissez refroidir.

Biscuit moelleux aux éclats d'amandes

Pour 1,3 kg

- 300 g d'amandes entières mondées
- 50 g de noisettes entières mondées
- 50 g de pistaches entières
- 170 g de sucre glace
- 90 g de farine
- 450 g de blancs d'oeufs
- 180 g de cassonade brune
- 100 g de sucre semoule

Mélangez les fruits secs, mixez-les grossièrement, puis ajoutez le sucre glace et la farine. Montez les blancs d'oeufs en neige en ajoutant progressivement la cassonade et le sucre semoule. Lorsqu'ils sont bien meringués, ajoutez le premier mélange et incorporez-le délicatement. Couvrez une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé, puis d'un cadre de 36 x 56 cm. Étalez-y la pâte à biscuit moelleux aux éclats d'amandes, et faites cuire environ 25 minutes au four à 170°C. Laissez refroidir.

Dacquoise aux amandes

Pour environ 1 kg

- 150 g de poudre d'amandes
- 400 g de sucre semoule
- 40 g de farine type 55 tamisée
- 250 g de blancs d'oeufs vieillis
- QS de blancs d'oeufs en poudre
- 150 g de sucre semoule

Mélangez la poudre d'amandes, la première pesée de sucre semoule, la farine, et réservez au congélateur. Montez les blancs en neige avec quelques grammes de blancs d'oeufs en poudre, en ajoutant petit à petit la seconde pesée de sucre semoule.

Retirez la cuve du batteur ; incorporez à la main le premier mélange en soulevant la masse délicatement.

Couvrez une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé, puis d'un cadre. Étalez-y la pâte et faites cuire environ 30 minutes au four ventilé à 165°C. Laissez refroidir sur grille dès la sortie du four.

Dacquoise aux noisettes

Pour 1,17 kg

- 270 g de noisettes en poudre
- 300 g de sucre glace
- 300 g de blancs d'oeufs
- 100 g de sucre semoule
- 200 g de noisettes grillées et concassées

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre de noisette. Montez les blancs d'oeufs en ajoutant le sucre semoule en trois fois, jusqu'à ce que vous obteniez une meringue souple.

À la main, ajoutez le mélange sucre glace-poudre de noisette, en soulevant délicatement la préparation avec une spatule.

Dressez la pâte à la forme et à la dimension voulues à l'aide d'un chablon ou d'une poche à douille, dans ce dernier cas en spirale. Faites cuire au four ventilé à 170°C, le temps nécessaire selon la dimension, en laissant la buée ouverte pour éviter que la dacquoise ne gonfle et ne retombe aussitôt sous la concentration de buée dans le four. Une fois cuite, elle doit être à la fois résistante et moelleuse. Stockez au congélateur.

Dacquoise à la pistache

Pour 1,3 kg

- 300 g de poudre d'amande
- 360 g de sucre glace
- 65 g de pistaches décortiquées, grillées et concassées
- 50 g de pâte de pistache aromatisée colorée (Mane)
- 400 g de blancs d'oeufs
- 140 g de sucre semoule

Sur une plaque noire recouverte d'un tapis siliconé, faites griller les pistaches décortiquées pendant 10 minutes au four à 170°C. Laissez refroidir, puis concassez les pistaches.

Mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes.

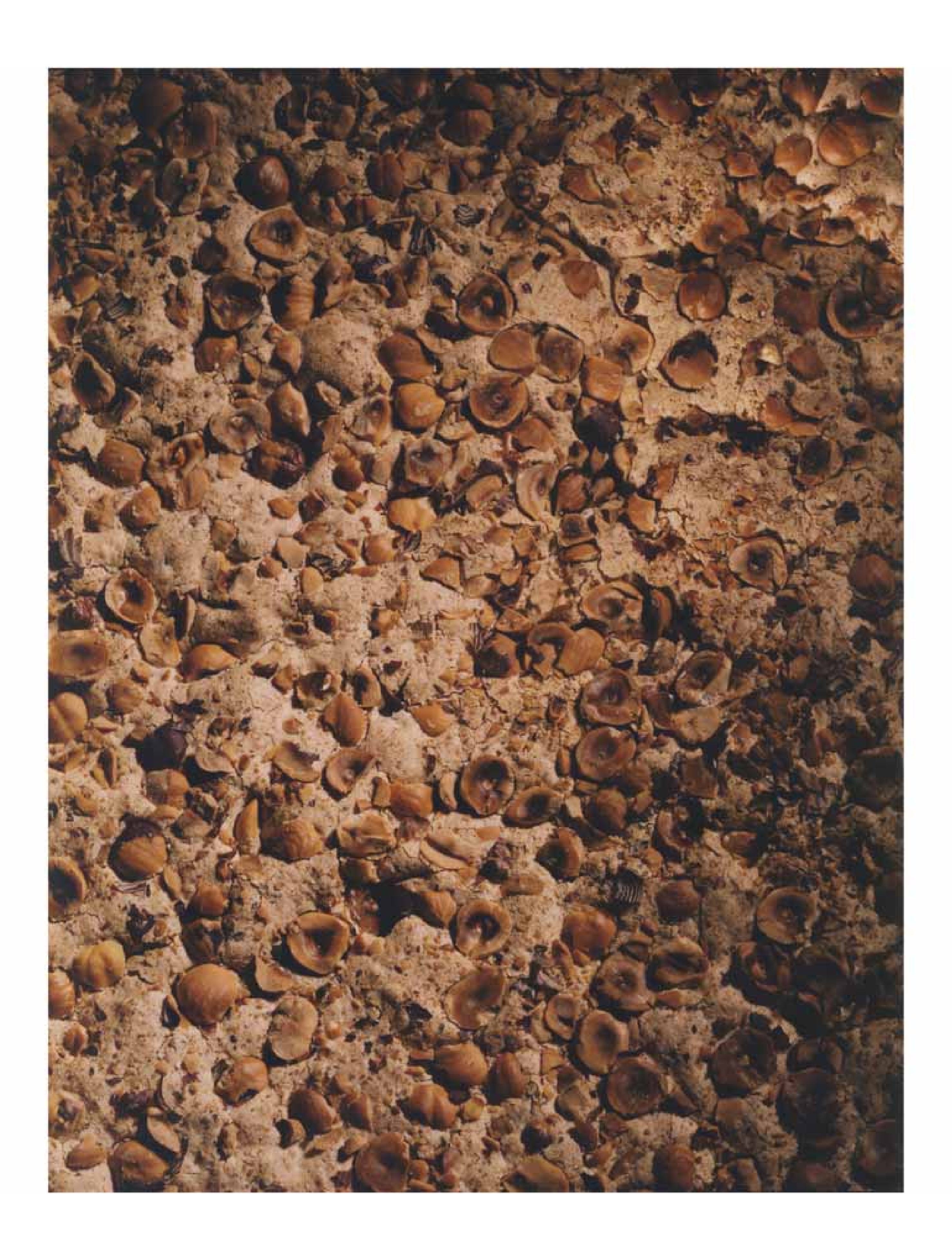
Montez les blancs d'oeufs en neige en y ajoutant le sucre semoule en trois fois ; fouettez encore jusqu'à ce que vous obteniez une meringue souple.

Mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace et les pistaches concassées.

Déposez la pâte de pistache dans un cul-de-poule et détendez-la au fouet en incorporant un peu de blancs d'oeufs montés. Ajoutez les ingrédients secs.

À l'aide d'une spatule ou d'une corne (selon le volume), incorporez aux blancs d'oeufs le mélange de sucre glace, d'amandes et de pistaches, ainsi que la pâte de pistache, en soulevant délicatement la préparation.

Dressez la dacquoise sur plaque avec une poche à douille ou en l'étalant dans des cadres. Faites cuire au four à 170°C, chaleur tournante, en laissant la buée ouverte pour éviter que la concentration de buée dans le four ne fasse gonfler la dacquoise et ne la fasse retomber aussitôt. Une fois cuite, elle doit rester à la fois résistante et moelleuse. Laissez refroidir.



Biscuit au chocolat sans farine
Pour 480 g

- 120 g de jaunes d'oeufs
- 68 g de sucre semoule
- 68 g de chocolat amer à 67 % de cacao (Valrhona)
- 15 g de pâte de cacao extra
- 150 g de blancs d'oeufs montés
- 68 g de sucre semoule

Préchauffez le four à 170°C. Mélangez les jaunes d'oeufs et 96 g de sucre, et faites blanchir. Faites fondre le chocolat et la pâte de cacao à 40°C au bain-marie.

Montez les blancs en neige avec le reste de sucre. Versez un tiers des blancs montés sur les jaunes blanchis, puis le chocolat fondu, et mélangez. Ajoutez le restant des blancs en neige et mélangez délicatement. Sur une feuille de papier sulfurisé, dressez la pâte en forme de disques, en spirale, à l'aide d'une poche à douille. Faites cuire au four à 170°C, durée selon dimension. Retirez du four, laissez refroidir, retournez sur un second papier sulfurisé et décollez le premier papier du biscuit.

NB : Ce biscuit se cuit un peu plus sec que la moyenne car il se réhydrate au contact de l'air. On peut congeler les disques de biscuit enveloppés de film étirable.

Biscuit au chocolat au beurre sans farine
Pour environ 2 kg

- 375 g de beurre de La Viette
- 450 g de couverture Manjari (Valrhona)
- 175 g de sucre glace
- 25 g de poudre de cacao
- 675 g de blancs d'oeufs vieillis
- 250 g de sucre semoule
- 210 de jaunes d'oeufs
- 150 g d'oeufs

Faites tempérer le beurre. Faites fondre la couverture Manjari à 40°C.

À la feuille, au batteur, mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et la poudre de cacao et faites légèrement foisonner. Incorporez la couverture en trois étapes afin d'éviter de faire fondre le beurre.

Montez au fouet, au batteur, d'une part les blancs d'oeufs serrés avec le sucre semoule en deux étapes (ne les montez pas trop fermes), et d'autre part les jaunes d'oeufs et les oeufs que vous ajoutez à la Maryse dans le mélange beurre, sucre glace, cacao en poudre et couverture ; terminez en incorporant délicatement les blancs d'oeufs pour ne pas faire retomber votre appareil.

Étalez le biscuit chocolat sans farine dans des cadres. Faites cuire au four ventilé à 170°C pendant 25 minutes ; débarrassez sur grille à la sortie du four.

Biscuit à la cuillère
Pour environ 400 g

- 50 g de farine type 45
- 50 g de fécule de pomme de terre
- 145 g de blancs d'oeufs
- 2 g de poudre de blancs d'oeufs
- 90 g de sucre semoule
- 80 g de jaunes d'oeufs
- 2 g de sucre inverti

Tamisez la farine et la fécule. Fouettez les blancs avec la poudre de blancs d'oeufs et le sucre, jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Versez les jaunes et le sucre inverti dans les blancs, laissez tourner encore quelques secondes. Incorporez la farine et la fécule en soulevant la préparation avec une spatule. Dressez à la poche sur du papier sulfurisé ou sur un tapis siliconé. Faites cuire au four à 230-240°C.

Madeleines
Pour environ 800 g de madeleines

- 250 g de farine type 55
- 8 g de poudre à lever
- 3 g de zeste de citron râpé
- 275 g de sucre semoule
- 12 g de sucre inverti
- 250 g d'oeufs
- 250 g d'huile de beurre

Tamisez ensemble la farine et la poudre à lever. Zestez le citron très finement, ajoutez le sucre, le sucre inverti et les oeufs. Incorporez délicatement la farine et l'huile de beurre à la fin. Réservez au réfrigérateur. Garnissez des moules à madeleines en silicone de petite taille. Faites cuire au four ventilé préchauffé à 210°C, pendant 5 à 7 minutes. Démoulez les madeleines et laissez-les refroidir sur une grille.

Crèmes et Ganaches

Crème pâtissière
Pour 1,2 kg

- 700 g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 20 g de farine de tradition française
- 50 g de poudre à crème
- 155 g de sucre semoule
- 170 g de jaunes d'oeufs
- 70 g de beurre de La Viette

Faites bouillir un quart du poids du lait avec la vanille fendue et grattée, et laissez infuser pendant 20 minutes. Passez cette infusion au chinois étamine et foulez la vanille avec un pochon pour en extraire le maximum d'arôme. Tamisez ensemble la farine et la poudre à crème. Ajoutez l'infusion de vanille au reste du lait avec un tiers du poids du sucre semoule et faites bouillir. Mélangez les jaunes d'oeuf à la poudre à crème, la farine et le reste du sucre. Délayez ce mélange avec la moitié du lait avant de l'incorporez dans le restant du lait infusé, à ébullition ; portez la crème pâtissière à ébullition et laissez cuire 5 minutes en mélangeant vivement à l'aide d'un fouet puis ajoutez le beurre, débarrassez et refroidissez le plus rapidement possible. Stockez la crème pâtissière, filmée au contact, en boîte à fermeture hermétique.

Crème au beurre
Pour 800 g
MERINGUE ITALIENNE :

250 g de sucre semoule + 15 g pour monter les blancs
- 75 g d'eau
- 125 g de blancs d'oeufs frais

CRÈME AU BEURRE :

- 90 g de lait frais entier
- 70 g de jaunes d'oeufs
- 90 g de sucre semoule
- 375 g de beurre de La Viette à température ambiante
- 175 g de meringue italienne

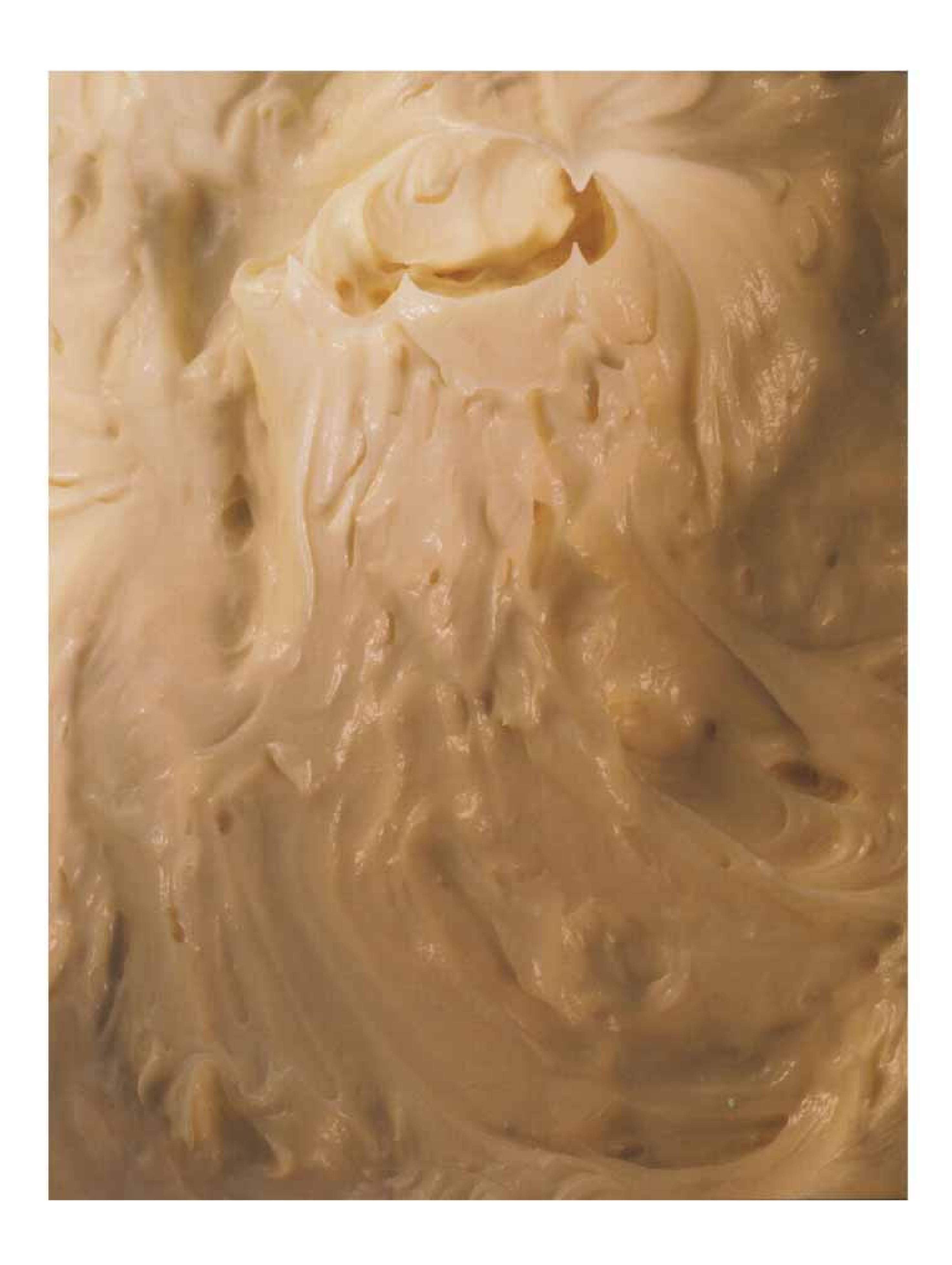
Préparez d'abord une meringue italienne : dans une casserole en inox, faites cuire l'eau et les 250 g de sucre à 121°C. Lorsque le mélange atteint 115°C, faites monter les blancs au " bec d'oiseau ", c'est-à-dire pas trop fermes, avec les 15 g de sucre. Enclenchez le batteur à vitesse moyenne et versez le sucre cuit en filet sur les blancs montés. Laissez refroidir à la même vitesse.
NB : une fois la meringue froide, il est préférable de la laisser tourner à petite vitesse plutôt que de la laisser figer, le résultat et la tenue n'en seront que meilleurs.
Faites bouillir le lait, battez les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment, versez le lait sur ce mélange en fouettant et faites cuire jusqu'à épaississement comme une crème anglaise. Refroidissez au batteur à grande vitesse. Au batteur, avec un fouet, faites foisonner le beurre, ajoutez la crème anglaise. Mélangez avant d'incorporer la meringue italienne à la main. Conditionnez et stockez au réfrigérateur à + 4°C.
NB : attention, la crème anglaise attache facilement au fond de la casserole en cours de cuisson.

Crème au citron
Pour 700 g

- 160 g d'oeufs
- 180 g de sucre semoule
- 2 g de zeste de citron (à frotter avec le sucre pour en imprégner celui-ci)
- 120 g de jus de citron frais
- 240 g de beurre de La Viette mou

Battez les oeufs et le sucre semoule (imprégné du zeste de citron) avec le jus de citron. Faites pocher ce mélange au bain-marie en remuant par intermittences. Portez ce mélange à 83/84°C. Passez au chinois, puis refroidissez à 60°C au bain-marie, et ajoutez le beurre en lissant à l'aide d'un fouet.
Mixez le tout au mixeur plongeant pendant 10 minutes de façon à obtenir une crème onctueuse à souhait. Laissez refroidir 24 heures avant utilisation.





Crème au fruit de la passion

Pour 645 g

- 120 g d'oeufs
- 110 g de sucre semoule
- 285 g de pulpe de fruit de la passion
- 10 g de jus de citron
- 120 g de beurre de La Viette

Mélangez les oeufs, le sucre semoule, le jus de fruit de la passion et le jus de citron. Faites pocher le tout au bain-marie en remuant de temps en temps, portez ce mélange à 83-84°C. Passez au chinois, puis refroidissez le mélange à 60°C au bain-marie, et ajoutez le beurre en lissant à l'aide d'un fouet. Mixez le tout au mixeur plongeant pendant 10 minutes de façon à faire éclater les molécules de matière grasse et d'obtenir une crème onctueuse à souhait. Laissez refroidir 24 heures avant utilisation.

Ganache au chocolat simple

Pour environ 1,2 kg

- 500 g de chocolat de couverture de votre choix
- 400 g de crème liquide
- 70 g de sucre inverti
- 120 g de beurre de La Viette

MÉTHODE MÉCANIQUE

Hachez la couverture. Faites bouillir la crème avec le sucre inverti à couvert. Versez la couverture hachée dans le bol du Stephan, effectuez le vide d'air (entre 70 et 80 bars), introduisez par aspiration la crème à ébullition en trois fois, émulsionnez pendant 1 minute entre chaque opération. Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ouvrez progressivement la valve pour éviter un retour d'air et retirez le couvercle. Ajoutez le beurre bien froid, effectuez la mise sous vide du bol du Stephan et mixez 2 minutes. Dès que la ganache atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la immédiatement.

MÉTHODE MANUELLE

Hachez la couverture. Faites bouillir la crème avec le sucre inverti à couvert. Faites fondre la couverture hachée à 45°C au bain-marie ou au four à micro-ondes dans un bol en plastique.

Versez le mélange bouilli (aux alentours de 90°C) sur la couverture fondue, puis mélangez petit à petit à partir du centre en amplifiant le mouvement vers les bords à mesure que le mélange se lie comme une mayonnaise (veillez à ne pas fouetter trop énergiquement de façon à ne pas incorporer d'air). Lorsque la température du mélange se situe entre 40 et 45°C, ajoutez le beurre en petits morceaux et continuez de mélanger selon le même mouvement, jusqu'à incorporation complète du beurre. Lorsque la ganache a atteint une température comprise entre 35 et 38°C, abaissez-la aussitôt.

Praliné amandes maison

Pour 900 g

- 540 g d'amandes émondées
- 350 g de sucre semoule
- 10 cl d'eau
- 3 gousses de vanille usagées séchées

Étalez les amandes sur une plaque en une seule couche, glissez-les dans un four préchauffé à 170°C et faites-les griller pendant 20 minutes. Laissez tiédir.

Pendant ce temps, dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau à 121°C. Ajoutez au sucre cuit les gousses de vanille usagées et les amandes tièdes légèrement grillées ; faites sabler hors du feu et caraméliser sur feu moyen. Débarrassez le tout sur une plaque antiadhésive et laissez refroidir. Une fois le praliné refroidi, concassez-le grossièrement, puis passez-le à la broyeuse ou au robot de manière à obtenir une pâte. Cette pâte ne doit pas être broyée trop finement : elle doit garder des aspérités. Stockez-la au frais.

Tempérage ou tablage du chocolat

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Le chocolat fond entre 45 et 55°C. Versez les trois quarts de la masse sur un marbre, réservez le reste. Travaillez la masse sur le marbre jusqu'à ce que celle-ci atteigne sa température de précristallisation (voir tableau ci-dessous).

Reversez cette masse dans la masse chaude réservée et mélangez de façon homogène afin d'obtenir la température de travail idéale et la cristallisation totale des matières grasses.

Si vous respectez les courbes de température, votre chocolat sera toujours brillant et cassant.

Tableau de températures pour les différents chocolats

Couverture	*noire*	*lait*	*ivoire*
Fonte	50-55 °C	45-50 °C	45-50° C
Tempérage	26-27 °C	26-27 °C	28-29 °C
Utilisation	31-32 °C	29-30 °C	28-29 °C



Nappages, Pâtes et Jus de Fruits, Confiserie

Nappage exotique
Pour 1,5 kg

Ce nappage permet de napper tous les fruits frais à une température maximale de 35-40°C, donc sans les abîmer, en particulier les fraises avec coupe apparente. Très peu sucré, légèrement acidulé et délicatement aromatisé, il assaisonne les fruits, exalte leur parfum et remplace avantageusement les nappages pseudo-abricot, au goût synthétique et à la texture caoutchouteuse sans intérêt gustatif.

- 1 l d'eau
- 1 orange
- 1 citron
- 4/5 de gousse de vanille Bourbon
- 400 g de sucre semoule
- 40 g de pectine NH
- 40 g de jus de citron
- de 8 à 10 feuilles de menthe grossièrement hachées

Prélevez le zeste des agrumes à l'aide d'un couteau économe. Dans une casserole, faites chauffer l'eau, les zestes et la vanille à 45°C.
Ajoutez le sucre semoule et la pectine, portez à ébullition durant 2 à 3 minutes. Retirez du feu, mélangez le jus de citron et la menthe, laissez infuser 30 minutes avant de passer toute la préparation au chinois.
Stockez au frais.

Pâte de citron vert maison

- 3 citrons verts non traités
- QS d'eau (suffisamment pour couvrir les citrons verts) Faites bouillir l'eau dans un autocuiseur. Plongez-y les citrons verts, fermez le récipient hermétiquement et faites cuire 8 minutes sur feu vif à partir du déclenchement de la soupape. Ce temps écoulé, passez la cocotte sous l'eau froide courante jusqu'à évacuation de la vapeur. Ouvrez la cocotte, retirez les citrons verts, laissez-les égoutter et refroidir dans une passoire. Quand ils sont à température ambiante, retirez les pépins des citrons et mixez finement ceux-ci, chair et peau, dans le bol d'un robot. Stockez la pâte obtenue au congélateur.

Pâte de citron jaune maison
- 2 citrons jaunes non traités
- QS d'eau (suffisamment pour couvrir les citrons)

Faites bouillir l'eau dans un autocuiseur. Plongez-y les citrons, fermez le récipient hermétiquement et faites cuire 7 minutes sur feu vif à partir du déclenchement de la soupape. Ce temps écoulé, passez la cocotte sous l'eau froide courante jusqu'à évacuation de la vapeur. Ouvrez la cocotte, retirez les citrons, laissez-les égoutter et refroidir dans une passoire. Quand ils sont à température ambiante, retirez les pépins des citrons et mixez finement ceux-ci, chair et peau, dans le bol d'un robot. Stockez la pâte obtenue au congélateur.

Caramel Maison

- 210 g de sucre semoule
- 45 g de glucose
- 45 g de beurre demi-sel
- 300 g de crème fleurette

Cuisez le sucre et le glucose à sec jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. Décuisez avec le beurre puis la crème. Refaites bouillir.
Ce caramel est à réaliser au moment.

Jus de yuzu maison
Pour 575 g

- 350 g de jus de citron vert
- 150 g de jus de yuzu
- 20 g de purée de mandarine concentrée (Boiron)
- 30 g de pâte de citron vert maison (voir ci-dessus)
- 25 g de pâte de citron jaune maison (voir ci-dessus)

Mélangez tous les ingrédients et passez le tout au chinois étamine. Stockez au congélateur.

Nougatine au grué de cacao, au sel et au poivre
Pour environ 350 g

- 100 g de sucre semoule
- 2 g de pectine NH
- 35 g de lait
- 80 g de beurre
- 35 g de glucose
- 100 g de grué de cacao
- 1 g de poivre noir de de Sarawak du moulin
- QS de fleur de sel

Mélangez le sucre et la pectine.
Faites chauffer à 45-50°C le lait, le beurre et le glucose. Ajoutez le mélange sucre-pectine et faites cuire le tout à 106°C. Incorporez le grué de cacao. Versez le mélange ainsi obtenu sur un tapis siliconé, étalez-le à la palette, recouvrez-le d'un second tapis siliconé, et continuez d'étaler en passant un rouleau sur le tapis. Glissez le tout sur une plaque et réservez 2 heures au congélateur. Retirez ensuite les deux tapis et posez la nougatine sur une feuille de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 170°C.
Répartissez la nougatine au grué, en morceaux épars, sur une plaque noire recouverte d'un tapis siliconé. Saupoudrez de quelques grains de fleur de sel. Glissez au four et faites cuire de 18 à 20 minutes. Laissez refroidir. Hachez grossièrement la nougatine au couteau.

Fruits et Légumes confits et séchés

Peaux de tomates séchées

■ - 4 tomates

Incisez les tomates à l'aide d'un petit couteau. Ebouillantez-les et retirez-en la peau. Laissez sécher les peaux de tomates dans une étuve sèche ou au four à 60°C pendant 1 h 30.

Zestes d'orange ou de citron confits

- 4 oranges ou 6 citrons
- 150 g de sucre semoule
- 300 g d'eau

Prélevez les zestes en fins filaments à l'aide d'un couteau zesteur.

Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau, ajoutez les filaments de zeste et faites cuire sur feu très doux pendant 10 minutes.

Débarrassez, laissez refroidir à température ambiante et stockez en petits bacs de plastique à fermeture hermétique.

Cubes de pamplemousse confit

Pour environ 150 g

- 1 pamplemousse rose
- 25 cl d'eau
- 125 g de sucre
- 12 g de jus de citron
- 1 g d'étoile de badiane
- 2 g de gousse de vanille
- 1 g de poivre de Sarawak du moulin

À l'aide d'un couteau tranchant, prélevez la peau du pamplemousse avec environ 1,5 cm de chair. Faites blanchir les peaux dans trois eaux bouillantes successives, de façon à retirer l'amertume. Egouttez.

Faites bouillir le reste des ingrédients pour obtenir un sirop, plongez-y les peaux de pamplemousse et laissez confire à couvert, à petit bouillon, pendant 1 h 15 à 1 h 30. Retirez du feu et laissez macérer une nuit.

Découpez les peaux de pamplemousse en cubes 5 mm de côté, conservez-les dans le sirop et congelez. Lors de l'utilisation, prévoyez de faire égoutter les cubes la veille.

Tranches d'orange ou de citron confites

- 500 g d'eau
- 250 g de sucre semoule
- 350 g de citrons ou d'oranges

Préparez un sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre.

Coupez les agrumes en tranches à 2 mm à la trancheuse à jambon, ou le plus finement possible avec une mandoline ou un couteau tranchant. Déposez-les dans un candissoir sur une épaisseur maximale de 1,5 cm. Ajoutez le sirop bouillant et laissez macérer 24 heures Au bout de ce temps, égouttez les tranches et jetez le sirop.

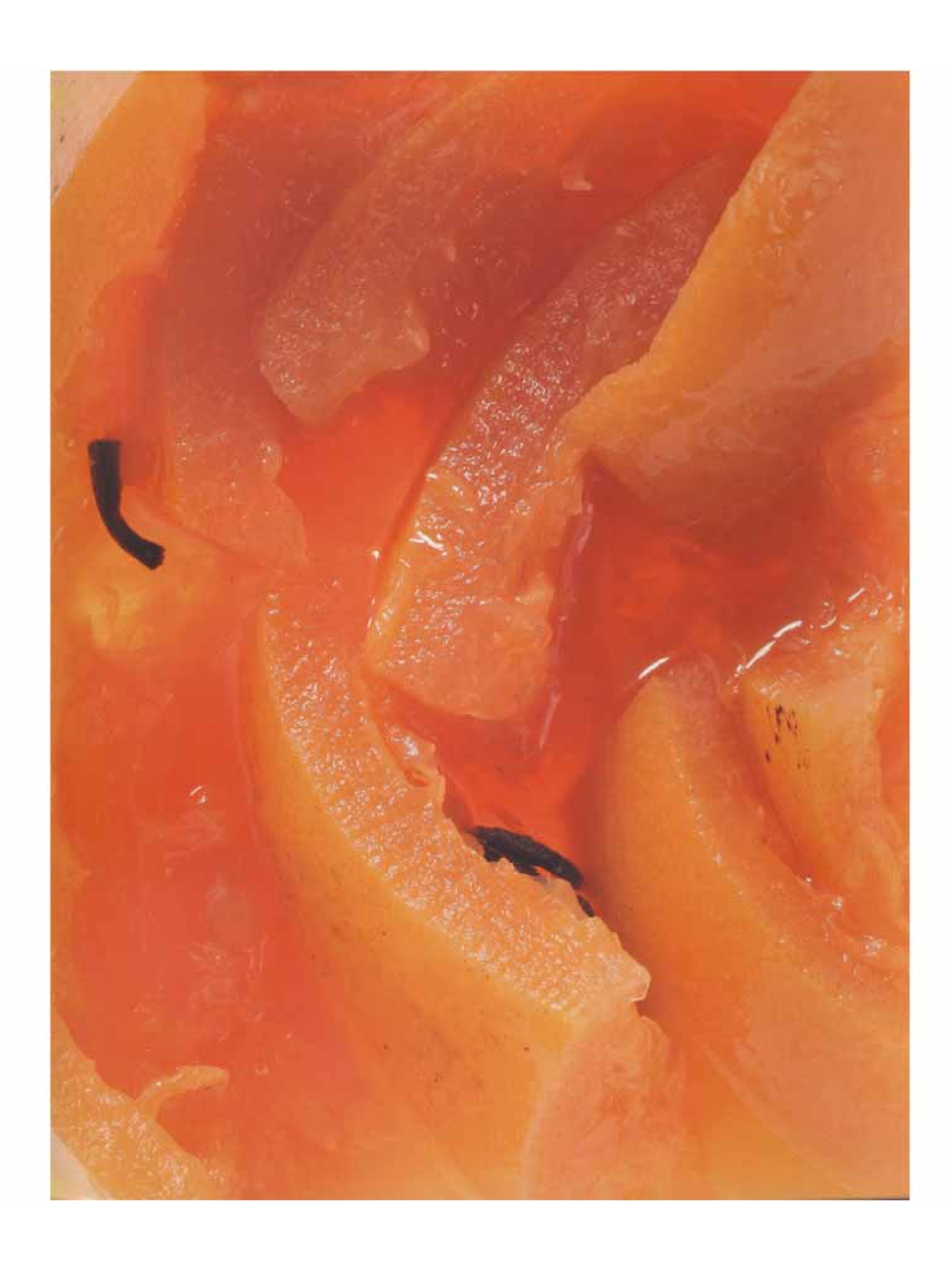
Tranches d'orange ou de citron séchées

- 6 oranges ou citrons non traités
- QS de sucre glace

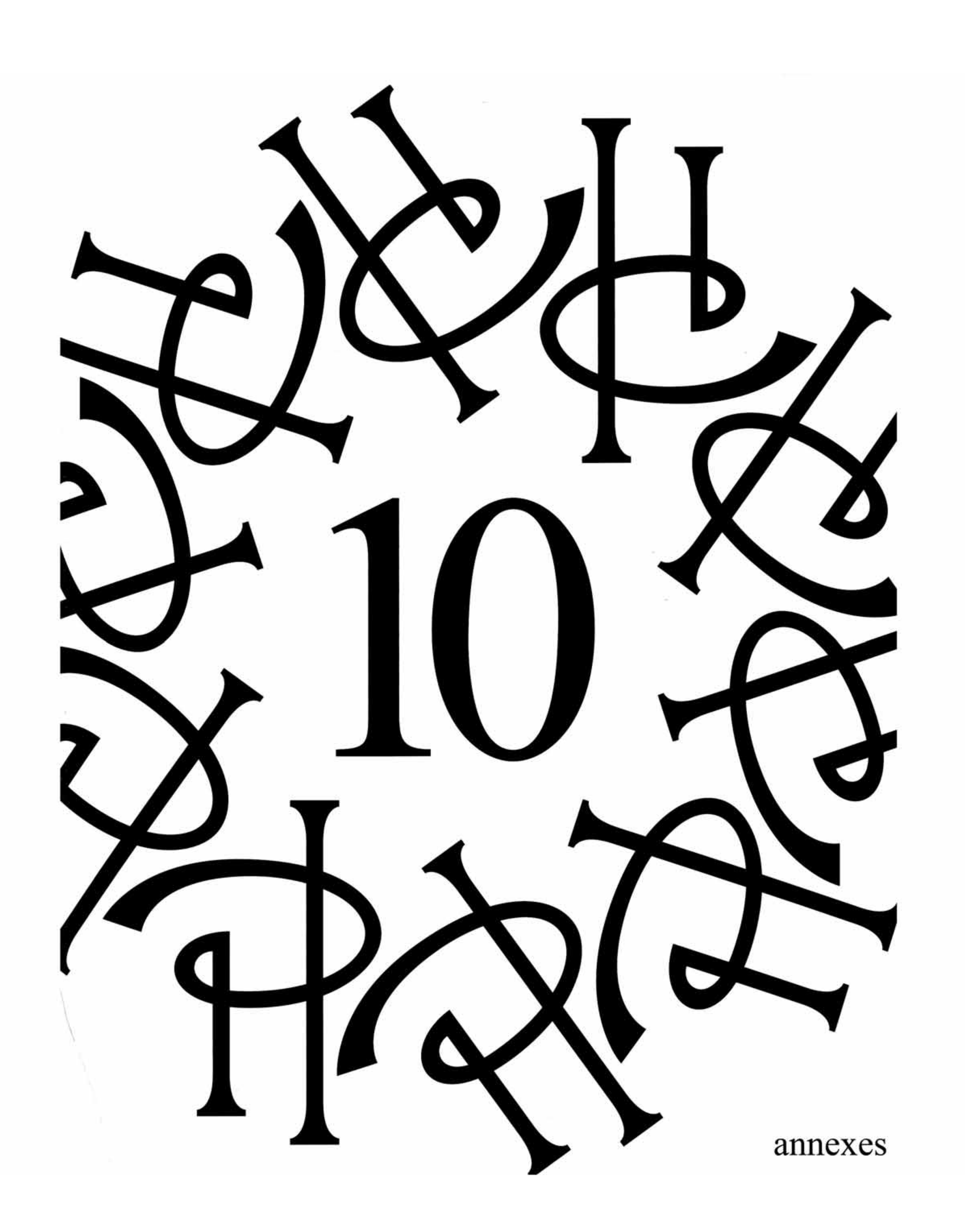
Coupez les extrémités des fruits, puis détaillez-les en tranches de 2,5 mm à la machine à jambon ou avec une mandoline ; recouvrez une plaque d'un tapis siliconé, saupoudrez-la de sucre glace et rangez les tranches par-dessus.

Saupoudrez à nouveau la surface des tranches et passez le tout au four réglé à 60°C pendant 8 heures au moins. Laissez refroidir.

Stockez les tranches à l'abri de l'humidité.







annexes

Catalogue raisonné

Index des recettes de base

Lexique

abaisser : étaler une pâte ou un appareil au rouleau ou au laminoir, ou couler un mélange à plat dans un cadre (chocolat).

à point : tempéré, dans le cas du chocolat (voir Tempérer).

batteur : ce terme désigne le batteur électrique fixe muni d'un bol et de divers ustensiles destinés à fouetter ou à battre (fouet), à pétrir (crochet) ou à mélanger (feuille).

Baumé (degrés) : l'échelle de Baumé, utilisée traditionnellement pour mesurer la densité du sirop, n'est normalement plus d'actualité, bien qu'on l'utilise toujours. La mesure du sirop doit s'effectuer selon la densité. L'échelle de Brix est proche de celle de Baumé.

beurre : nous utilisons de préférence le beurre de La Viette (laiterie coopérative située dans les Deux-Sèvres) pour sa pureté et sa qualité, idéales pour la pâtisserie.

blancs d'oeufs vieillis : les blancs d'oeufs « vieillis » quelques jours et conservés à température ambiante sont plus liquides que les blancs frais. Ils montent mieux et retombent moins facilement. Pour cette raison, on les utilise dans les meringues et les appareils aux blancs montés.

bloquer : entreposer au grand froid (congélateur) pour un durcissement rapide.

Brix (degrés) : voir Baumé.

candissoir : ustensile servant à la confiserie. C'est un récipient de forme rectangulaire, en acier inoxydable, muni d'une grille amovible.

chablon : pochoir, forme prédécoupée utilisée pour dresser régulièrement divers appareils (tuiles, biscuits, etc.) avant leur cuisson ou les préenrober (chocolats). Ce mot a donné le verbe chablonner, qui signifie « préenrober ».

chemiser : tapisser ou garnir l'intérieur d'un moule ou d'une forme.

chinois à piston : entonnoir conique muni d'un piston, servant à doser les préparations et les appareils de consistance liquide.

chinois étamine : passoire conique munie d'une grille très fine.

chinoiser : passer au chinois.

corne : ustensile de plastique destiné à racler le fond et les parois des récipients.

couverture : chocolat utilisé en pâtisserie Peut être noir, blanc (ivoire) ou au lait. Peut provenir d'origines diverses.

cream cheese : fromage frais triple crème légèrement salé, utilisé par exemple dans les appareils à cheesecake. La marque américaine Philadelphia est la plus utilisée.

cul-de-poule : récipient de pâtisserie à fond hémisphérique, destiné à fouetter et à émulsionner des appareils. **débarrasser :** transférer une préparation ou un appareil dans un autre récipient. **décuire :** déglacer un caramel au moyen d'un liquide afin de faire baisser sa température et de le liquéfier. **détrempe :** amalgame d'ingrédients divers, dont la composition varie selon le type de feuilletagé, réalisé au début de la préparation d'une pâte feuilletée, avant l'incorporation d'une autre matière en vue du tourage.

douille, poche à : poche de plastique que l'on remplit d'un appareil onctueux (ganache, crème) et que l'on munit à son extrémité d'un embout amovible (douille) servant à déposer l'appareil en une traînée régulière. Il existe des doulles de différents diamètres et formes : lisse, cannelée, saint-Honoré (biseautée). **dresser :** déposer et donner une forme à un appareil au moyen d'une poche à douille.

feuille : ustensile de batteur (voir ce terme) servant à mélanger.

filmer : ce terme de cuisine désigne l'enveloppage d'une préparation ou d'un ingrédient dans du film étirable, en général avant réfrigération. Filmer au contact désigne l'application d'une feuille de film étirable directement sur un appareil afin d'empêcher celui-ci de se dessécher ou de croûter en surface. **foisonner :** se dit d'un appareil dont le volume augmente à la suite d'un battage ou d'un fouettage par l'introduction de bulles d'air dans la masse.

foncer : garnir un cercle ou un moule d'une abaisse de pâte.

gélatine : nous utilisons de la gélatine en feuilles à 200 Bloom (unité de puissance de gélification).

guitare (papier) : ou plastique guitare, ou papier plastique. Feuille de Rhodoïd transparent utilisée en pâtisserie pour sa solidité et sa surface lisse (tempérage et façonnage du chocolat, cerclage d'entremets, etc).

guitare : appareil de découpe pour chocolats et confiseries, constitué d'une armature amovible tendue de fils métalliques.

Maryse : spatule en caoutchouc. **maturer, maturation :** temps de repos au frais (généralement de 12 à 24 heures) d'un appareil à glacer (glace, sorbet) pour développer les arômes.

meringue italienne : blancs d'oeufs montés dans lesquels on incorpore un sirop de sucre cuit entre 117 et 121°C. **nappage :** neutre ou abricot. Peut être remplacé par une confiture d'abricot à texture ferme, passée au tamis.

pailleté feuilletine : ce produit de pâtisserie peut être remplacé par des crêpes dentelles écrasées.

palette : ustensile métallique de pâtisserie. servant à lisser des appareils ou à soulever des préparations fragiles. La palette peut être droite ou coudée. Cette dernière sert plus particulièrement à lisser. Le terme palette peut aussi désigner un couteau de peintre, très utile en pâtisserie et en chocolaterie.

pectine : Ruban Jaune (irréversible) et NH (thermo-réversible). Irréversible : la pectine est dite « à action unique » : une fois qu'elle a accompli son action de gélification, on ne peut pas la réchauffer ni la faire refondre. Thermo-réversible : cette gélatine peut être réchauffée, elle se resolidifie ensuite.

poche : voir Douille.

praliné : praliné noisette 60/40: ces chiffres désignent une proportion sucre-noisette.

: quantité suffisante. Abréviation utilisée dans la notation des recettes pour désigner une quantité à déterminer selon le goût et les besoins.

raplette : équerre en acier inoxydable réglable en hauteur, servant à égaliser et lisser les surfaces.

Robot-Coupe (marque déposée) : robot-mixeur.

sabler : en confiserie, action de faire recristalliser le sucre cuit sous forme sableuse (par exemple lors de l'enrobage de fruits secs). En pâtisserie, confection d'un mélange de consistance sableuse (par exemple crumble).

sangler : congeler. Entreposer des ustensiles (récipients, fouets, etc.) ou des mélanges au congélateur.

sorbitol : vitamine C. Auxiliaire de conservation.

Stephan : mixeur utilisé en pâtisserie et en chocolaterie, permettant de broyer des produits et d'effectuer des mélanges sous vide. Recommandation : Il est important de vérifier, avant toute utilisation du Stephan, que les tuyaux, les buses et les valves soient parfaitement propres. Ne jamais effectuer de mélange au moment où l'on réalise le vide d'air, ce qui a pour conséquence d'assécher la ganache.

stocker : synonyme de réserver ou de mettre de côté, souvent au frais (réfrigérateur) ou au froid (congélateur).

tant-pour-tant : mélange à parts égales de deux ingrédients secs en poudre (amandes et sucre, noisettes et sucre). Se dit en particulier pour la confection des macarons (tant-pour-tant amande).

tempérer : 1) traitement du chocolat par des variations de température, destiné à lui conserver son brillant au séchage ; 2) action de ramener une préparation à température ambiante ou de la faire tiédir (selon le contexte).

titane (oxyde de) : colorant alimentaire blanchissant pouvant être acheté en pharmacie sous forme de poudre ; employé par exemple pour les dragées blanches.

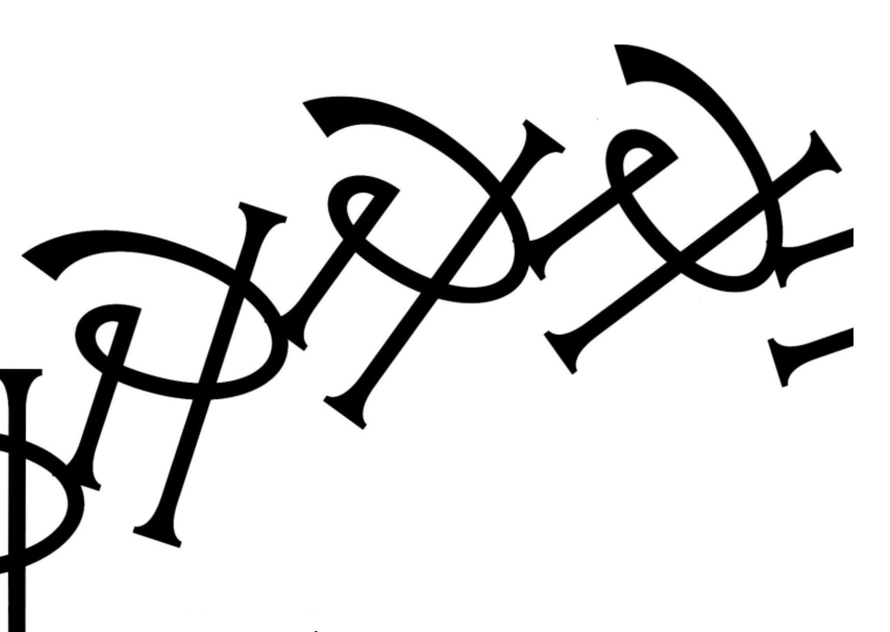
trancher : se séparer, en parlant d'un appareil ou d'un mélange.

turbiner : faire prendre un mix (appareil) à glace ou à sorbet dans une sorbetière. **vanner :** remuer un appareil d'un geste large, d'avant en arrière, à l'aide d'un fouet ou d'une spatule, afin de l'homogénéiser.



Légendes de photographies

couverture : entremets Chuao page 1: entremets Carré blanc page 2 : entremets Aztec
page 3 : entremets Azur
page 4 : entremets Vivienne page 5 : petit gâteau Tout-Paris page 6 : entremets Chuao
page 10 : poivre Séchuan
page 11 : miel de châtaignier page 15 : fleur d'hibiscus
page 16 : sirop de rose
page 23 : poivron rouge
page 26 : sucre Candy
page 30 : thé Matcha
page 384 : macaron au caviar page 568 :
émotion Miléna page 574 : macaron au
Ketchup page 576 : violettes



Remerciements

Un volume entier pourrait à lui seul, être consacré à remercier tous ceux qui, par leur travail, leur bienveillance ou leur amitié ont accompagné, durant les dix années qui viennent de s'écouler, mon parcours gourmand et la création de la Maison Pierre Hermé Paris. Une poignée de fidèles au début, quelques dizaines aujourd'hui. Tous ont en commun la même passion du beau et du bon. Pâtissiers, vendeurs, plongeurs, employés de bureau, designers, architectes, photographes, muses, amis, fans, clients, supporters, critiques, journalistes, nez, bouches, oreilles...nombreux sont ceux dont la contribution à cette décennie mérite toute notre gratitude.
Un grand merci à l'équipe du livre : Agnés Viénot, Frédérick e. Grasser-Hermé, Xavier Manente, Célina Salvador, Sébastien Bauer, Olivier Ménard, Giorgio Martinoli, Karel Kuehne et last but not least, Sascha Lilic.

Pierre Hermé et Charles Znaty

A Jennifer Tabary et Michel Ferton avec la passion et l'envie d'entreprendre en partage

D agnès viéonot éditions/Socrepa - achevé d'imprimer en Italie - 2006

les éditeurs remercient tout particulièrement :
Sébastien Bauer, Olivier Ménard (conseil technique)
Sophie Brisseau, Jean-Christophe Brochier (conseil éditorial) Célina Salvador (secrétariat d'édition)

